

Portakalli Sutlu Tatli

Malzemeler

4 su b. sut

1 su b. toz seker

1 su b. portakal suyu

1 portakal kabugu rendesi

5 corba k. misir nisastasi(silme)

Yapilisi

Tencereye seker, nisasta ve portakal kabugunu koyun. Sut ve portakal suyunu ekleyip karistirin. Cirpma teli ile orta ateste surekli karistirarak muhallebi kivamina gelene kadar pisirelim. Goz goz oldugunda altini kapatip servis kaselerine alin. Ilidiktan sonra buzdolabina kaldirin ve iyice soguduktan sonra ister dondurmaya ister hindistan ceviziyle susleyip servis yapin.