

Sutlu Portakal Tatlısı

Malzemeler

1lt. sut
2 su b. portakal suyu ve kabugu
1 limon suyu
1.5 su b. tozseker
5 corba k. misir nisastasi
Pelte icin;
3 su bardagi taze sikilmis portakal suyu
2 tepeleme yemek kasigi misir nisastasi
1 yemek kasigi portakal kabugu rendesi
1/2 su bardagi toz seker (damak tadina gore daha az veya fazla)

Yapılısı

Sutu bir tencereye alip uzerine seker, nisasta ,portakal suyu ve kabugunun rendesi,limon suyu da eklenip karistirilir.

Muhallebi kivamini alinca kaselere dokun.Pelte icin;Misir nisastasini az suyla kucuk bir kapta inceltin.

Tencereye portakal suyunu, nisastayi, sekeri portakal kabugu rendesini koyup, karistirin. Ocaga alarak muhallebi kivamina gelene kadar pisirin. Cok koyu olursa biraz su ilave ederek acabilirsiniz. Ocagin altini kapatip bir sure daha karistirarak hafif ilitin.Daha sonra kaselere pay edin.