



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PORTAKALLI SÜTLAÇ



1 Çay bardağı piriç
2 su bardağı portakal suyu
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı buğday nişastası
Yarım çay kaşığı tuz
Üzeri için;
1 avuç dövülmüş ceviz

- # Piriç ayıklanır, yıkanır, küçük bir tencereye aktarılır, üzerine iki su bardağı su eklenir, çok kısık ateşte suyu tamamen çekene kadar pişirilir.
- # Tencereye soğuk süt, portakal suyu, nişasta, toz şeker, tuz ve haşlanmış piriç konur, ateşe koymadan önce nişasta eriyene kadar karıştırılır.
- # Daha sonra tencere orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Kaseler hafifçe ıslatılır. Pişirilen sütlaç kaseler paylaşılır, buzdolabında bir gece bekletilir, ertesi günü servis tabağına ters çevrilir.
- # Dövülmüş cevizle süslenerek servise sunulur.

Not: Portakal suyu yerine aynı miktarda farklı meyve suları kullanılarak da bu sütlaç hazırlanabilir.