Portakallı pelte

6 kişilik

Malzemeler

795 g	Portakal 5 adet
400 g	Şeker 2¼ su bardağı
80 g	Buğday nişastası
1 kg	Su 5 su bardağı
200 g	Su 1 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Portakalları yıkayıp suyunu sıkın; birinin kabuğunu rendeleyip ayırın.
2. Portakal suyunu tencereye koyun, suyu ve şekeri katıp kaynatın.
3. Nişastayı 1 su bardağı suyla ezin, portakal kabuğu rendesini içine katın.
4. Nişasta karışımını azar azar kaynayan portakal suyunun içine ilave edin, karıştırarak koyulaştırın. Tencereyi ateşten alıp kaselere boşaltın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Meyveli Tatlılar (2006)
tatname.com/tr/tarif/portakalli-pelte-meb-meyveli-tatli