NARENCİYE PELTESİ

Malzemeler ; 4 kişi için

2 su bardağı Portakal Suyu

1 su bardağı Greyfurt Suyu

½ Limonun Suyu

4 yemek Kaşığı Nişasta

¾ su bardağı Toz Şeker

1 su bardağı Su

1 yemek kaşığı Portakal Kabuğu Rendesi

Yapılıışı:

Portakal, greyfurt ve limonu narenciye sıkacağıyla sıkın. 3 yemek kaşığı nişastayı, 1 su bardağı suda eritin. Meyve suyunun içinde şekeri eritin, portakal kabuğu rendesini ekleyin ve kısık ateşte kaynatmaya başlayın.

Nişastalı suyu yavaş yavaş, şekerli meyve suyuna ilave edin ve devamlı karıştırın. Pelteniz 5-7 dakika kaynadıktan sonra, koyulaşınca kaselere boşaltın.

Soğuk Servis Yapınız.

Afiyet olsun......