



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Portağallı Sütlaç

Portakallı Sütlaç



1 Çay stəkani düyü  
2 su stəkani portağal suyu  
2 su stəkani süd  
1,5 su stəkani toz şəkər  
1 çay stəkani buğda nişastası  
Yarım çay qaşığı duz  
Üzəri Üçün;  
1 ovuc döyülmüş qoz

- # Düyü ayırd ediyər, yuyunar, kiçik bir qazana köçürülər, üzərinə iki su stəkani su əlavə olunar, çox batıq atəşdə suyu tamamilə çəkənə qədər bişirilər.
- # Qazana soyuq süd, portağal suyu, nişasta, toz şəkər, duz və qaynadılmış düyü qoyular, atəşə qoymadan əvvəl nişasta əriyənə qədər qarışdırılır.
- # Daha sonra qazan orta atəşə yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər.
- # Kasalar yüngülcə isladılar. Bişirilən sütlaç kasalar paylaşdırılır, soyuducunda bir gecə gözlədilər, sabahısı günü xidmət qabına tərs çevrilər.
- # Döyülmüş qozla bəzənərək xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Portağal suyu yerinə eyni miqdarda fərqli meyvə suları istifadə edilərək də bu sütlaç hazırlana bilər.