



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PORTAKALLI BİSKÜVİLİ PASTACIKLAR

1,5 paket kakaolu pötibör bisküvi

Muhallebi için:

1 adet yumurta sarısı

2 su bardağı süt

Yarım çay bardağı tozşeker

1 adet portakal

2 çorba kaşığı buğday nişastası

1 çay kaşığı margarin

Üzerine:

1 çorba kaşığı pudra şekeri

Nane ve nar taneleri

Bisküviyi derin bir kaptan elinizle ufalayarak toz haline getirin. Portakalın kabuğunu rendeleyip, suyunu sıkın. Muhallebi için yumurta sarısı, süt, tozşeker, portakal suyu, rendelenmiş portakal kabuğu ve nişastayı bir tencereye alıp, çırpın. Kısık ateşte krema haline gelene kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ocağın altını kapatıp, margarin ekleyin ve karıştırın. Ilındıktan sonra bisküvinin içine karıştırarak ekleyin. 4 adet küçük boy çember kalıbı servis tabaklarının ortasına koyun ve karışımı paylaşın. Buzdolabında 20 dakika bekletip, kalıpları çıkarın. Üzerine pudra şekeri serpip, nane ve nar taneleri ile süsleyin.

