



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTİYLİ PORTAKAL

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

5 portakal,

4 kaşık toz şekeri,

1/2 bardak krem şantiy

Yapımı:

Dört portakalın kabuğunu soyup üzerlerindeki beyazı dikkatle ayıkladıktan sonra portakalları yuvarlak dilimler halinde kesip bir kristal, kâseye düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Beşinci portakalın kabuğunu rendelemeli (sadece sarısını). İçini ise sıkarak suyunu almalı. Önce rendelenmiş portakal kabuğunu dilimlerin, üstüne serpiştirmeli. Bunun üstüne iki kaşık toz şekerini serpmeli, onun üstüne de tülbentten geçirilecek portakal suyunu gezdirerek dökmeli. Krem şantiyi hafifçe karıştırırken kalan toz şekerini katıp buna yedirmeli. Sonra bu krem şantiyi portakal dilimlerinin üstüne süslü biçimde sıkmalı ve servis vaktine kadar buzdolabında tutmalı.