



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU FASULYELİ PORTAKALLI PASTA

<https://tafed.org.tr>

1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı şekerli krema
1 tatlı kaşığı tarçın
4 yemek kaşığı erimiş tereyağı
100 gr erimiş çikolata
6 adet yumurta
1 su bardağı un
Üst süslemesi için;
1 su bardağı portakal suyu
1 çay bardağı şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı su

Nohut, fasulye, şeker, ayçiçek yağı, krema, tarçın ve tereyağı mikserde iyice karıştırılır. Erimiş çikolata ve yumurtalar eklenir ve un ilave edilir. Kelepçeli kaba dökülür. 180 derecelik fırında 25 dakika pişirilir. Soğumaya bırakılır. Portakal suyu tencereye koyulur. Kısık ateşte kaynatılır. Toz şeker ilave edilir. Nişasta, bir çay bardağı su ile karıştırılır. Karışıma dökülür ve kaynatılır. Portakallı sos pastanın üzerine dökülür. Soğumaya bırakılır ve servis edilir.

