



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL BAVARUAZ

10 gr jelatin
2 yumurta sarısıyla beyazı ayrılmış
50 gr eker
1/4 lt süt
125 gr krema
2 portakal

Jelatini suyun içine koyarak yumuşatın, yumurta sarısı ve ekeri beyazlaşıncaya kadar çırpın.

Sütü kaynatıp bu karışıma ekleyin soğuması için bırakın. Portakalların suyunu sıkıp kabuğunu rendeleyin ve jelatinle beraber karışıma ekleyin.

Yumurta beyazı ve kremayı çırpın ve karışıma ekleyin. Karışımı yağlanmış kaplara boşaltın ve buzdolabında soğutun. Servis ederken üzerine isteğe bağlı olarak portakal dilimleriyle süsleyebilirsiniz.