



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL TATLISI

3 portakal

6 yumurta

Yarım ay fincanından biraz fazla toz eker

İri bir fındık kadar tereyağı veya margarin

Tuz

ekeri bir küçük tencereye koyun 2 çorba kaşığı su ilave edin ve hafif atešte eriyip koyuca bir urup olana kadar pişirin. Koyulaşınca, kabuğuyla birlikte halka halka doğradığınız iki portakalı ve bir portakalın rendelenmiş kabuğunu ilave edin ve yeniden koyulaşana kadar pişirip indirin. Portakal dilimlerini, urubunu süzdürerek ayrı bir tabağa alın.

Yumurtaları, bir tutam tuzla birlikte, omlet yapar gibi çırpın. Bir tavaya yağı ve bir portakalın suyunu koyun. Hafif atešte ısınmaya başlayınca, çırpılmış yumurtaları ilave edin. Sürekli karıştırarak, yumurtalar pişip koyuca bir krema haline gelinceye kadar pişirin. Sonra portakal kabuğu rendeli urubu ilave edin ve indirip bir tabağa dkn. urupta pişmiş portakal dilimleriyle süsleyin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.