



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL VE KAYISILI MUS

4-6 kişilik Gerekli malzeme:

2 adet portakal

1 kg kuru kayısı

şeker

1,5 çorba kaşığı jöle

8 çorba kaşığı yoğurt

Süsleme için:

1 portakal kabuğu rendesi

Portakalları yıkayıp iyice kurulayın. Hepsini ortadan ikiye kesin. Bir yarım portakalın kabuğunu rendeleyip kalan portakalların suyunu sıkın.

Kuru kayısıları yıkayıp peçete ile kurulayın ve blendere koyun. 3 çorba kaşığı portakal suyu ve rendelediğiniz portakal kabuğunu ilave edip blenderi çalıştırın. Elde ettiğiniz püreyi büyük bir kaseye dökerek sonradan kullanmak üzere bekletin.

Üç çorba kaşığı portakal suyunu küçük bir kaba koyun ve kaynatmadan ısıtın. Jöleyi ilave edip eriyinceye kadar karıştırın. Hazırladığınız bu jöleli karışım ile ayrı bir yerde hafif çırpılmış yoğurdu kayısı püresine katıp karıştırın. Buzdolabına koyun ve 30 dakika kadar dinlendirin.

Hazırladığınız muşu servis kaselerine paylaşın. Süsleme için ayırdığınız portakalın kabuğunu ince şeritler halinde kesin. Bu şeritlerle fiyonk oluşturup muşların üzerini süsleyin. Arzuya göre sade bisküvi eşliğinde servis yapın.