



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PORTAKALLI KREMA

2,5 su bardağı süt  
4 yumurta  
100 gr tozşeker  
1,5 kaşık un  
1 büyük ve sulu portakal

Portakal kabuğunun turuncu kısmı rendelenir, suyu sıkılıp ince delikli süzgeçten veya tülbentten geçirilerek süzülür. Rendelenmiş portakal kabuğu sütün içine konur ve birlikte kaynatılır. Porselen bir kâsede yumurta sarılan ve tozşeker çırpılarak iyice köpürtülür. Çırpıma ara vermeden karışıma elekten geçirilmiş un azar azar dökülür ve yedirilir. Sonra kaynar süt ince ince akıtılarak bu karışıma yedirilir ve kâse, içinde kaynar su bulunan ateşe oturtulmuş büyük bir kabın içine konur ve koyulaşmaya kadar karıştırılarak pişirilir. Krema kaynamaya başlamadan benmariden indirilip bir kenarda ılımaya bırakılır. Yüzeyinde kaymak bağlamaması için ara ara karıştırılan krema ılıyınca hızlı hızlı karıştırılarak süzölmüş portakal suyu katılır ve kâselere bölünüp servis vaktine kadar buzdolabında saklanır.