



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABANMERSİNLİ VE PORTAKALLI POLENTA

200 g tereyağı
200 g şeker
3 büyük yumurta
2 portakal, ince rendelenmiş rendelenmiş
125 g mısır unu
250 g badem
50 g mısır nişastası
2 çay kaşığı toz zencefil
2 çay kaşığı kabartma tozu
Üzeri için:
100 g yabanmersini
Şeker

Fırını 180 ° C'ye ısıtın.

Yuvarlak kek kalıbını yağlayın.

Tereyağı ve şekerini pürüzsüz oluncaya kadar çırparak krema haline getirin.

Yumurtaları portakal kabuğuyla hafifçe çırpın, sonra yavaş yavaş tereyağı ve şeker karışımına atın.

Mısır ununu, bademleri, mısır nişastasını, öğütülmüş zencefili ve kabartma tozuyla karıştırın, sonra yavaşça karışıma ekleyin, her şey homojen bir şekilde dağılına kadar karıştırın.

Yaban mersinini içine katın, ardından karışımı kek kalıbına dökün, bir spatula ile tepeli düzleştirin. 45 dakika ya da ortasına yerleştirilen bir şiş temiz çıkana kadar pişirin.

Pudra şekerini serpin, yabanmersini ile süsleyerek servis yapın.

