



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## AMONYAKLI PORTAKALLI PASTA

2 kahve fincanı eritilmiş margarin  
2 kahve fincanı tozşeker  
3 adet yumurta  
2 kahve fincanı süt  
2 çorba kaşığı toz amonyak  
5 su bardağı un  
1,5 kg süt  
3 su bardağı tozşeker  
2 adet yumurta  
2 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı nişasta  
5 çorba kaşığı kakao  
Yeterince portakal kabuğu

Yumurta ve toz şekeri bir kabin içinde çırpın. Margarini ve sütü ekleyip karıştırın. Karışıma son olarak un ve amonyak ekleyip yoğurun ve hamur elde edin. Hamuru 9 eşit parçaya bölün. Her parçayı merdaneyle açıp, Önceden ısıtılmış 160 derece fırında pembeleşinceye kadar tek tek pişirin. Kremayı hazırlamak için bir tencereye süt, toz şeker, yumurta un ve nişastayı alıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Kremanın yarısını ayırın. Diğer yarısına kakaoyu ekleyip karıştırın. Hamurlardan bir tanesine beyaz, diğerine kakaolu kremadan sürüp üst üste yerleştirin. Tüm hamurları bu şekilde bitirdikten sonra en üste, kalan kakaolu kremayı sürün. Jülyen doğranmış portakal kabuğuyla süsleyin.

