



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEZELİ PORTAKAL

6 portakal  
2 muz  
1 armut  
1/2 su bardağı çilek veya kiraz konservesi  
1/2 su bardağı toz şeker  
Beze için:  
3 yumurta akı  
3/4 su bardağı toz şeker

Portakalların bir ucundan kapak kesin ve kabuğu bozulmadan içini boşaltın.  
Portakal içleri ile diğer meyveleri küçük küçük doğrayıp içine doldurun ve üzerine şekeri serpip 2 saat bekletin.  
Yumurta aklarını çok sert kar oluncaya kadar çırpın.  
Şekeri yavaş yavaş ekleyin.  
Krema sıkma aleti ile portakalların ağzını tamamen kaplayacak şekilde yumurta akı karışımını sıkın.  
Soğuk fırına koyup, altını çok kısık açtıktan sonra yarım saat pişirin.  
Üstüne veya ayrı olarak, krem şantiy ile hemen servis yapın.

---