



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELİ PORTAKAL

6 adet portakal
2 adet elma
2 adet muz
1 armut
1/2 bardak çilek veya çekirdeği çıkarılmış kiraz
Yarım bardak tozşeker
Beze için:
3 yumurta akı
Bir fiske tuz
3/4 su bardağı pudraşeker

Portakalların tepesinden bir kapak kesin ve kabuklarını zedelemeyen içlerini bir kaşıkla çıkartın.

Portakalların içlerini ve diğer meyveleri küçük parçalar halinde doğrayın.

Çilekleri yıkayıp saplarını çıkartın. Küçük boyları olduğu gibi, iri olanları 3-4 parçaya ayırın. Tozşeker serpip 1-2 saat bekletin.

Meyveleri, portakalların içine doldurun ve 3 yumurta akına biraz tuz katıp mikserde çırpılarak sertleştirin. İçine pudraşeker ve vanilya koyun.

Ucuna tırtıklı huni takılmış krema torbasına doldurup resimdeki gibi portakalların üzerine sıkın.

Çok hafif ısıtılı fırında, bezenin rengi açık pembe oluncaya dek bekletin.