



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜSKÜVİLİ PORTAKALLI PASTA

Malzemeler:

2 paket kakaolu piknik bisküvi

1 adet portakal

1 çay bardağı toz şeker

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

Üzeri için:

1 su bardağı portakal suyu

1 çorba kaşığı nişasta

Yapılışı:

Portakal soyulur, beyaz kısımları temizlenir, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Üzerine toz şeker eklenir, karıştırılır. Altı yuvarlak derin bir kap streç filmle kaplanır. Ayrı kapta krem şanti ve süt çırpılır. Bisküviler iri iri parçalanır. Kırılmış bisküvi, şekerli portakal ve çırpılmış krem şanti iyice karıştırılır. Streç film kaplı kaba karışım dökülür, üzeri kapatılır, buzdolabında bir gece dinlendirilir. Ertesi günü ters çevrilir, streçi çıkarılır. Portakal suyu ve nişasta kıvam alana kadar pişirilir, pastanın üzerine gezdirilir. 1 saat sonra servise sunulabilir.