



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUZDAĞI

4 büyük portakal
1 çorba kaşığı portakal kabuğu (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
1+1/4 su bardağı su
100 gr toz şeker
25 gr jelatin (4 yemek kaşığı ılık suda eritilmiş)
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Portakalların suyunu sıkıp kabukları atınız. Portakal suyunu orta boy bir kap üstüne yerleştirilmiş bir süzgeçten geçiriniz.

Portakal ve limon kabuğu ile su ve şekeri portakal suyuna karıştırıp orta ateşte, şeker eriyene kadar sürekli karıştırarak pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp eritilmiş jelatini yavaşça eleyiniz. Pelteyi oda sıcaklığında soğumaya bırakınız.

Soğuduktan sonra dört ayrı servis kasesine koyunuz. Pelte tamamen pekiştikten sonra, yarım saat buzdolabında tutunuz.

Yıldız başlı ağızlığı olan bir sıkma torbasını kremayla doldurup soğumuş pelte kaselerinin üstüne 1/2 su bardağı kremayı sıktıktan sonra servis ediniz
