



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİYET PORTAKALLI PASTA

2 adet yumurta  
2 çorba kaşığı bal  
1/2 çay bardağı taze sıkılmış portakal suyu  
50 gr. fındık ve glütensiz un  
1 çay kaşığı vanilya özü  
1 çimdik kaya tuzu  
Kreması için:  
Tatlı lor  
Süt kaymağı  
Lor peyniri  
Portakal rendesi  
1 çorba kaşığı bal

Kek için yumurtaları çırpıp diğer malzemeleri ilave ederek keki 160 derecede 30 dakika pişiriyoruz. Kremayı çiğ olarak hazırlıyoruz. Lezzetini zevkimize göre ayarlıyoruz. Keki ikiye bölüp kremayı sürüyoruz, diğer parçayı üzerine kapatıp krema ile kaplıyoruz.

