



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PORTAKAL KREMALİ PUDİNG

<https://www.posta.com.tr>

4 adet yumurta  
Yarım su bardağı toz şeker  
2 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi  
1 çay bardağı krema  
1 su bardağı portakal suyu

Ilık süte şekeri ekleyin ve karıştırarak eritin. Sonra, portakal suyunu ekleyip karıştırın. Ayrı bir kasede yumurta akını kar haline getirip kremayı ekleyerek mikserle sertleşene kadar çirpin. Yumurta sarılarını tereyağı ile çirpüp tüm malzemeyi, kaşıkla karıştırarak birbirine yedirin. Yağlanmış fırın kaplarınıza karışımı paylaşın. Kaselerin yarısı suyun içinde olacak şekilde, su dolu tepsiye koyun. 180 derecede ısıtılmış fırında, 40 - 45 dakika pişirin. Fırından çıkan pudinginizi oda ısısında soğuttuktan sonra buzdolabında 2 saat daha soğutun. Servis tabağına ters çevirerek boşaltıp üzerine krema dökün.

