



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GRİP DÜŞMANI TATLI

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

2 paket yulafli bisküvi

Kreması için:

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı mısır nişastası

1 su bardağı toz şeker

1 yumurta sarısı

Yarım portakal kabuğu rendesi

1 yemek kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

1 kutu krema

Portakal sosu için:

Yarım su bardağı portakal suyu

1 su bardağı su

4 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı mısır nişastası

Öncelikle kremayı hazırlamak için un, mısır nişastası, toz şeker, yumurta sarısı, portakal kabuğu rendesi ve tereyağını bir tencerede karıştırın. Yavaşça sütü ekleyerek sürekli karıştırın ve karışım koyulaşana kadar pişirin. Pişen karışımı ocaktan alıp vanilya ekleyin ve soğumaya bırakın. Karışım iyice soğuduktan sonra içine kremayı ekleyin ve karıştırın. Yulafli bisküvileri iri parçalar halinde kırın ve kremanın içine ekleyin. Karışımı güzelce karıştırın. Hazırladığınız karışımı dikdörtgen bir borcam veya uygun bir tatlı kalıbına yayın. Portakal sosu için portakal suyu, su, toz şeker ve mısır nişastasını bir tencerede karıştırarak pişirin. Koyu bir kıvam alınca ocaktan alın ve sosu tatlı karışımının üzerine dökün. Eşit bir şekilde yayılmasını sağlayın. Tatlıyı buzdolabında en az 2-3 saat kadar dinlendirin. Dilimleyerek servis edebilirsiniz.

