



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANDALINALI TURTA

300 gramlık bir pandispanya
8 iri mandalina
200 gram lor peyniri
75 gram toz şekeri
100 gram patates nişastası

5 mandalananın suyunu sıkıp bunu ince bir tülbentten geçirmeli. Lor peynirini tahta bir kaşıkla iyice ezdikten sonra porselen bir kâseye koymalı. Bir başka kâsede toz şekeriyle patates nişastasını çabuk çabuk karıştırırken tülbentten geçirilmiş mandalina suyunu azar azar döküp bu kremaya yedirmeli. Sonra bu kâseyi ateşteki bir benmarinin içine oturtmalı ve kaynayacak kıvama gelinceye kadar karıştırarak pişirmeli. Krema koyulaşıp kaynayacak kıvama gelince kâseyi benmariden çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Pandispanyayı yanlamasına iki dilime bölmeli. Alt dilimin üstüne lor peyniri karışımını sürmeli. Bunun üstüne kremanın yarısını dökmeli ve bir spatulayla yaymalı. Pandispanyanın üst dilimini yerine oturttukten sonra kalan kremayı bunun üstüne bir spatulayla yaymalı. Kalan mandalinaları dilimlemeli. Bunların üzerlerindeki ince zarı ve varsa çekirdeklerini çıkarmalı. Sonra bu kremanın üstüne mandalina dilimlerini süslü bir biçimde yerleştirmeli ve bir - iki saat buzdolabında tuttuktan sonra servis yapmalı.