



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR KREMALI PORTAKAL SEPETİ

Kullanılacak malzeme:

- 5 portakal,
- 200 gram lor peyniri,
- 100 gram toz şekeri,
- 100 gram (incir, vişne ve turunç kabuğu şekerlemesi karışımı),
- 50 gram tereyağı,
- 1 bardak vişne suyu.

Yapımı:

Bir portakalın kabuğunu ayıklayıp etli kısımlarını dilim dilim ayırmalı. Öbür dört portakalın tepelerinden birer kapak çıkardıktan sonra bir kaşıktan yararlanarak içlerini boşaltmalı. Kabukları zedelemeyen içlerindeki acı beyaz yerleri de çıkarıp attıktan sonra ağızlarını süslü biçimde kesmeli, içlerini de biraz vişne suyu döktükten sonra bunları buzdolabına kaldırmalı. Vakit vakit içlerindeki vişne suyuyla iç kısımları iyice ıslatılacak portakal sepetlerini buzdolabında en azından iki saat tutmalı.

Bu sürenin sonunda lor peynirini iyice ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Bunu tahta bir kaşıkla döverek toz şekerini serpiştirerek yedirmeli. Hemen arkasından da iyice yumuşatılmış tereyağını katıp bu kremaya yedirmeli. Vişne şekerlemelerinden dördünü ve birkaç parça turunç kabuğu şekerlemesini bir kenara ayırdıktan sonra öbür şekerlemeleri kıyarcasına ince doğramalı ve tahta kaşıkla dövülüp köpürtülmüş olan kremaya katıp yedirmeli.

Portakalların içinden çıkarılan etli kısımları sıkarak elde edilecek portakal suyunu tülbentten geçirip süzdükten sonra bunun bir çay bardağı kadarını karıştırılmakta olan kremaya azar azar döküp yedirmeli Portakal sepetlerini buzdolabından çıkarıp içlerindeki vişne suyunu dökmeli, bunları hazırlanmış kremayla doldurmalı (Krema birer sepet haline getirilmiş portakal kabuklanılın üçte ikisinden fazla doldurulmamalı). Kremanın üstüne çekirdekleri çıkarılmış bir - iki portakal dilimi, biriki parça turunç kabuğu yerleştirdikten sonra en üste de bir vişne şekerlemesi oturtmalı.

Portakal sepetlerini tekrar buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar orada tutmalı.