



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANDALİNALI PASKALYA ÇÖREĞİ

### Kullanılacak Malzemeler

- 1/2 tatlı kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 175 ml krem şanti
- 150gr pudra şekeri
- 80 gr tereyağı
- 100gr kuru kayısı
- 6 yemek kaşığı mandalina suyu
- 10-11 adet mandalina
- 400 ml süt
- 4 adet yumurta
- 300gr paskalya çöreği
- 1 limon kabuğu rendesi
- 2 Yemek kaşığı limon suyu
- 1 adet mango
- 1 vanilya özü

### Hazırlanma Şekli

8 mandalınanın kabuklarını beyaz zarını da alacak şekilde soyun. Enlemesine dilimleyin. Kayısları küp şeklinde doğrayın. 10 dakika mandalina suyu içinde dinlendirin. Hazır veya kendi yaptığınız paskalya çöreğini 1cm eninde parçalar halinde kesip 4 porsiyona ayırın. Her porsiyonu 20 gr tereyağında altın renk alana kadar kızartın.(tereyağı çabuk yanacağı için az az koyarak porsiyon olarak kızartın) Cam fırın tepsisine bir paskalya çöreği bir mandalina dilimi ve kayısı parçası olarak arka arkaya dizin. İçinde kayısları beklettiğiniz mandalina suyunu üzerine gezdirin. Yumurtaları çırpın 100gr pudra şekeri süt, krema, vanilya, tarçın ve limon rendesi ile çırpılarak karıştırın. Fırın tepsisinin üstüne gezdirin. En üste esmer şeker serpştirin ve önceden ısıtılmış fırının ikinci rafında 40 dakika fırınlayın. Bu arada mangoyu temizleyip soyun. Meyveyi küp şeklinde doğrayın. 2-3 adet mandalina suyunu sıkıp (150 ml) su elde edin. Limon suyu, mango ve 50gr pudra şekeri ile birlikte mutfak robotunda püre haline getirin. Fırından çıkardığınız mandalinalı paskalya çöreğinin yanında servis yapabilirsiniz.