



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL ÇİÇEĞİ PASTASI

1,5 su bardağı un
1 komposto kaşığı kabartma tozu
1 komposto kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı tereyağı
1 adet dövülmüş kakule
1 su bardağı kaymak
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 kahve kaşığı vanilya
1 kahve kaşığı tuz
Portakal dilimleri

Un, kabartma tozu, kakule, tuzu bir kaba koyun. Rende portakal kabuğunu tereyağa katarak iyice karıştırın. Şekeri de yağa katarak krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Yumurtalardan birini kırıp şekeri yağa katın ve iyice çarpın. İkinciye de katıp çirpin. Unu azar azar yağlı karışıma katarken portakal suyundan da ilave edin ve iyice karıştırın. Yağladığınız iki adet yuvarlak kalıba karışımları dökün. Orta sıcaklıktaki fırında otuz dakika kadar pişirin. Böylece iki adet 20 cm. kalınlığında parça elde edeceksiniz. Kaymağa vanilya ve pudra şekerini katarak iyice karıştırın. Pişmiş hamurlardan birini büyük bir kaba koyun. Üstüne küçük küçük kesilmiş portakalları dizin ve kaymağı sürün. İkinci parçayı bunun üstüne yerleştirin. Pastanın üstüne ve yanlarına kaymağı sürün. Üstünü yine portakal parçalarıyla süsleyin. Buzdolabına koyun. İyice soğuyunca servis yapın.