



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL CURD

2 adet yumurta sarısı
1 adet portakal
75 gram şeker
20 gram tereyağı

Portakalın kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın.
Yumurtaları bir sos tenceresine alın.
İçine şekeri ekleyip, eriyene ve krema gibi bir kıvam alana kadar çırpın.
Portakal suyunu ve kabuğunu da ekleyip çırpmaya devam edin.
Tencereyi orta ateşte ocağa alıp tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirmeye başlayın.
Kıvamı koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.
Tencereyi ocaktan alıp içine küp küp kesilmiş soğuk tereyağını teker teker ekleyin.
Koyu ve pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın.
Tencerede soğumaya bıraktığınız curd'ü ağzı sıkıca kapalı bir kavanozda 1 ay boyunca saklayabilirsiniz.

Not: Curd yumurtanın şekerle pişirilmesiyle elde edilen, puding ya da krema benzeri bir ürün. Genellikle tatlılarda kullanılan curd sade olabileceği gibi çeşitli meyvelerle de yapılabilir.

