



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL DİLİMLİ YAŞ PASTA

- 4 Adet Yumurta
- 4 Türk Kahvesi Fincanı Toz Şeker
- 4 Türk Kahvesi Fincanı Un
- 2 Yemek Kaşığı sana klasik yağ
- 3 Yemek Kaşığı Kaynar Su
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 4 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı şeker
- 1,5 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilya
- 1 paket süzölmüş labne peyniri
- Yeteri kadar Parça çikolata
- Yeteri kadar portakal suyu
- Yeteri kadar portakal dilimleri

Yumurta aklarını cam bir kasede krem şanti kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Şekerin yarısını ekleyin ve şeker eriyinceye kadar çırpın. Ayrı bir kasede yumurta sarılarını, kalan şeker ve kaynar su ile şeker eriyinceye kadar yaklaşık 6-7 dk. çırpın.

Şeker eriyince sana klasik yağı ekleyin ve çırpın.

Toz malzemeleri birlikte eleyin, yumurta akları ve sarıları ile birleştirerek çok az daha çırpın.

Bu aşamada mikser yerine çırpma teli ya da tahta kaşık kullanırsanız daha iyi olur.

Yağlanmış ve unlanmış kalıba dökererek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40-45 dk. batırdığınız kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin

4 yemek kaşığı un 4yemek kaşığı şeker 1,5 su b. süt,1 yumurta sarısı 1.paket vanilya piştikten sonra hafif soğumasını bekliyoruz.

1 paket suyu süzölmüş labne peynirini katıp çırpıyoruz. Keki ıslatmak için portakal suyu, Parça çikolata, portakal dilimleri pasta araları için gerekli

Streç film şekillendirmek için. Streçle sarıp buz dolabında 2-3 saat beklettikten sonra portakalla üzeri kaplanır. Aralardaki boşluklara krema ve portakal-limon kabuğu reçeli kullanabilirsiniz.



