



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL FENERİ

Keskin bir bıçakla, portakalın altını düzleştirmek için 0,5 cm kadar kesiniz. Kesilen kabuğu saklayınız. Şapka yapmak için üstten 2,5 cm'lik bir dilim kesip sebze bıçağı ile, portakalın içini ve zarını iyice temizleyiniz. Şapkayı bir kenara bırakıp, öteki parçaya bir tükenmez kalemle yüz biçimi çiziniz. Küçük bir bıçakla, gözleri kesip, buna bir kapak ve ağıza bir yarık yaptıktan sonra, bir kenara bırakınız. Portakalın altından kestiğiniz küçük parçaya tüy biçimi verdikten sonra, şapkanın üstüne küçük bir delik açarak tüyü yerleştiriniz. Portakal feneriniz kullanılmaya hazırdır.

Not: özellikle çocukların çok hoşuna giden portakal fenerini, tek başına süs olarak kullanabilir, cips ile doldurarak servis edebilir yada içinde bir mum yakarak sunabilirsiniz.
