



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL PELTELİ KEK

3 paket kepekli bisküvi
1 kutu labne peynir
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
4 çorba kaşığı çiğ krema
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
Üzeri için:
3 adet portakal
2 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı şeker
50 gram beyaz çikolata

Bisküvileri toz haline gelinceye dek dövün. Bu işlemi bir robotla da yapabilirsiniz. Sonra çekilmiş cevizi, kremayı ve labne peyniri ekleyip hamur gibi yoğurun. İçine eritilmiş tereyağını da ilave ederek bu karışımı kelepçeli bir kalıba bastırarak yerleştirin. Bu şekilde buzdolabında 1 saat bekletin. Bu arada pelteyi yapmak için portakalların suyunu sıkıp bir tencereye alın. Üzerine şekeri ekleyip kaynama bırakın. Kaynayınca içine suda çözülmüş nişastayı dökün ve hemen karıştırmaya başlayın. Koyulaşınca ocaktan alın. Dolaptaki bisküvili karışımın üzerine döküp tekrar dolaba yerleştirin. 1 saat daha bekletin. Servis yapmaya hazırlarken üzerine beyaz çikolatadan farklı şekiller yapıp süsleyin. Kalıbı çıkartıp servis tabağına alın.