



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL PELTELİ LABNELİ HAŞHAŞLI PASTA

Gaye Akgöz

Oda sıcaklığındaki yumurtalar ile toz şekeri iyice mikserimizde köpük oluncaya kadar çırpalım. Üstüne haşhaş tohumu, sıvıyağı, vanilyayı, kabartma tozunu ve unumuzu ilave edip bir miktar iyice karışması için çırpalım. Kelepçeli kabımızın dibini yağlı kağıt ile kaplayalım. Karışımımızı kalıbımıza dökelim. Önceden ısıtılmış 180 C'lik fırınımızda yaklaşık 30-35 dakika pişirelim. Pişip pişmediğini kürdan ile batırarak anlayabilirsiniz, fakat fırınımızın kapağını ilk 20 dakika dolmadan önce sakın açmayın, yoksa ortası puff diye çöker.

Pişen kekimizi fırınımızdan çıkardıktan 3-4 dakika bekledikten sonra üstüne 1 su bardağı taze sıkılmış artı 2 tatlı kaşığı şeker ilavesi yapılmış portakal suyu ile kekimizin her yerini kaşık yardımı ile ıslatıp, bir kenarda soğumaya bırakalım.

Muhallebimizi de pişirip ılıttıktan sonra pınar labnemizi de ilave edip mikserimizde çırpalım, sonra kekimizin üstüne döküp soğuttuktan sonra da portakallı peltemizi de yapıp hafif ılıttıktan sonra üstüne döküp buzdolabımızda 1-2 saat bekletelim.

İyice soğuttuktan sonra kelepçeli kısmını çıkarıp büyük servis tabağımıza yerleştirelim. Üst süslemesinde ben krem şanti, çikolata damlacıkları ve hindistancevizi kullandım. Sizler daha farklı süslemeler yapıp sunabilirsiniz.