



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL PELTELİ PASTA

5 adet yumurta
1 çorba kaşığı marmelat
5 çorba kaşığı tozşeker
1-2 adet portakal
5 çorba kaşığı un
Portakal peltesi
Vanilya
Kakaolu pasta kremi
Pasta örtülüğü
Süslemek için:
5-6 adet ceviz içi Şekerleme vb.
Islatma suyu

5 yumurtadan ince kalınlıkta bir pandispanya hazırlayınız.

Kontrolünüzü yapıp, fırından alıp, soğutunuz.

Servis tabağına pastayı ters çeviriniz.

Soğuyan pastanın üzerine 1-2 kaşık herhangi bir marmelat sürünüz. (Pasta kremi de olabilir. Portakal dilimlerinin düzgün durması ve hafif tatlı olması için sürülür.)

Portakalların kabuklarını soyup, dilim haline getiriniz.

Marmelat sürülmüş yüzeye portakal dilimlerini zevkinize göre koyup, tamamen pastanın yüzeyini portakal dilimleriyle kaplayınız. (2 veya 3 kat üst üste de olabilir.)

Peltesini koyuca hazırlayınız. Pelte donmaya başlarken portakalların üzerine gelecek şekilde pelteyi kaşık kaşık döküp, portakalları tamamen kapatınız.

Pastayı soğuk bir yere koyup, peltenin hemen donmasını temin ediniz.

Tabağın kenarlarını temizleyip, servis yapınız.

Not: Bu pastayı hemen hemen bütün meyvelerle hazırlayabilirsiniz. (Şeftali, kayısı, çilek, mandalina vb. gibi.)

Hangi meyveyle yapacaksanız, o meyvenin peltesini hazırlamanız gerekir.