



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SEPETİNDE BAHAR TATLISI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

Kalın kabuklu 4 portakal,
4 çorba kaşığı vişne marmelâti,
2 bardak şuruba yatırılmış vişne veya kiraz,
4 çorba kaşığı tatlı kâse yoğurdu.

Yapımı: Portakalların tepelerini keserek birer kapak çıkarmalı. Sonra bu açılan delikten sokulacak keskin kenarlı bir kaşıkla portakalların kabuklarını zedelemeyen içlerini çıkarmalı. Portakalların içlerini iyice sıkıp sularını süzgeçten geçirmeli ve bir kâseye boşaltmalı. Bu kâseye vişne marmelâtını da katmalı ve portakal suyuyla marmelâti birbirine iyice karıştırmalı. Sonra bu karışımı dörde bölmeli ve portakal kabuklarından yapılmış sepetlere doldurmalı. Sepetlere kiraz veya vişneleri de koyduktan sonra en üste birer kaşık yoğurt koymalı ve böylece buzdolabına kaldırmalı.

Servis vakti portakal sepetlerini dolaptan çıkarıp birer balon bardağa veya dondurma bardağına yerleştirmeli ve yanlarına da birer kaşık koyup servis yapmalı.