



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BİSKÜVİLİ PASTA

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı mısır nişastası
- 3 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
- 2 su bardağı su
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 1 adet limonun suyu,
- 3 paket kakaolu bisküvi
- Üzerini süslemek için:
 - 2-3 çorba kaşığı rendelenmiş bitter çikolata
 - 1 çorba kaşığı antepfıstığı
 - 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

Derin bir tencereye tozşeker ve mısır nişastasını alıp karıştırın. Portakal suyu, su, portakal kabuğu rendesi ve limon suyunu ilave edip, orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Pelte kıvamına gelince ocağı kapatın. 17x25 cm'lik dikdörtgen cam bir kabı su ile hafifçe ıslatın. İçine karışımdan 3-4 çorba kaşığı döküp spatula yardımıyla düzeltin ve üzerine 1 paket bisküviyi dizerek yerleştirin. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayıp, en üste karışımı dökün ve spatula yardımıyla düzeltin. Buzdolabında soğuyana dek dinlendirip, dilimleyin. Üzerini çikolata, portakal kabuğu ve antepfıstığı ile süsleyip servis yapın.

Not: Bu tatlıyı porsiyonluk kaplara da hazırlayabilirsiniz. Portakal yerine mandalina ve vişne suyu ile de yapabilirsiniz.

