



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇİÇEK BAHÇESİ

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

Taban:

155 g yulaflı bisküvi (öğütölmüş)
2 - 3 yemek kaşığı öğütölmüş badem
75 g eritilmiş margarin

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
3 su bardağı süt
1 yumurta sarısı

Portakallı pelte:

2 su bardağı portakal suyu
0,5 su bardağı kırmızı grefurt suyu
3 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
0,5 su bardağı toz şeker

Süslemek için:

2 adet portakal
0,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı su

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Öğütölmüş bisküvi, badem ve eritilmiş margarini derin bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Kalıbın tabanına kaşık ile bastırarak yayın.

Süt ve yumurta sarısını bir tencereye alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine puding poşetini ilave edin ve tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp kalıptaki bisküvili tabanın üzerine dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Portakal suyu ve grefurt suyunu tencereye alın. Üzerine nişasta ve şekeri ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Daha sonra orta ateş üzerinde pişirmeye başlayın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 10-15 dakika soğutun ve kalıptaki tatlının üzerine dökün. Buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Rendenin ince tarafı ile portakalları hafifçe rendeleyerek kabuğun ince turuncu kısmını atın. Kalan kabuğu soyup küp şeklinde doğrayın. Bir tencereye alıp üzerini kapatacak kadar su ilave edin ve 10 dakika kaynatın. Suyunu süzün ve tekrar tencereye alın. Toz şeker ve yarım su bardağı suyu ilave edip kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Şekerli portakal kabuklarını pişirme kağıdı üzerine yayın. 160°C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika kurutun. Fırından çıkarıp soğutun.

Tatlının üzerine hazırladığınız portakal kabuklarını serpin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170080 • adı:Portakallı Çiçek Bahçesi • gönderen:Gül • indirme tarihi:09.04.2025 - 00:02