



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ÇİKOLATALI BİSKÜVİ PASTASI

- 1 portakal
- 5 paket (80 gramlık) bitter çikolata
- 1 bardak krema
- 1 bardaktan bir parmak fazla labne peyniri
- 1 paket sade bisküvi
- Üzerine;
- 1 adet portakal

Portakal kabuğunu rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Çikolataları benmari usulü erittikten sonra kremayı ilave edip karıştırın. Ardından labne peyniri ve portakal kabuğu rendesini ekleyin. 20 cm uzunluğundaki dikdörtgen kek kalıbının içini yağlı kağıtla kaplayın. İçine bir miktar çikolata karışımından dökün. Kabuğunu rendelediğiniz portakalın suyunu sıkarak bisküvileri bu suya batırıp çıkarın. Kek kalıbının içindeki çikolata karışımının üzerine bir sıra bisküvi yerleştirin. Malzemeler bitinceye ve en üst kata çikolatalı karışım gelecek şekilde bu işleme devam edin. Üzerini folyo ile kaplayarak buzdolabının alt rafında bir gece dinlendirin. Dilimleyip portakal dilimleriyle servis yapın.