



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ÇİZKEK

2 çorba kaşığı margarin
1 paket yulafli bisküvi
1 paket labne peynir
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı nişasta
1 adet yumurta
1 çay bardağı portakal suyu
Yarım portakal kabuğu rendesi

Bisküvi un görüntüsünü kazanana kadar dövülür. Üzerine eritilmiş margarin katılır, yoğrulur. Karışım 20 santim çapındaki kelepçeli kalıbın tabanına bastırarak yerleştirilir. Bir tencereye labne, yumurta, , şeker, nişasta, portakal suyu, rende portakal kabuğu konur, bir taşım pişirilir. Bisküvili kaidenin üzerine dökülür. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra kelepçeli kalıptan çıkarılarak servise sunulur.