



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ELMALI KUP

50 gr kuru üzüm
2 yumurta
800 gr elma
1 büyük portakal
1.5 çorbakaşığı toz şeker
150 gr krem şanti

Portakalın kabuklarını küçük parçalar halinde kesin ve kaynayan suda iyice haşladıktan sonra suyunu süzüp kurutun.

Portakalın suyunu sıkın. Temizlediğiniz kuru üzümleri 3 çorbakaşığı portakal suyunun içinde yaklaşık 10-12 dakika bekletin. Bu arada elmaları soyun ve kesin. Kalan portakal suyu ve toz şekerle iyice pişirin. Bu esnada yumurta sarılarını ilave edin ve bir çatal yardımıyla iyice karıştırın. Karışımı 10 dakika soğumaya bırakın.

Yumurta aklarını iyice çırpın. 3 çorbakaşığı yumurta akını elmalı karışıma ilave edin. Krem şantiyi yumuşayıncaya kadar karıştırın ve bir kısmını ayırdıktan sonra üzümlere katın. Oluşan üzümlü karışımı, dört kup bardağına eşit şekilde dağıtın.

Üzerlerine elmalı karışımdan da ekledikten sonra krem şantiyle süsleyerek soğuk soğuk servis yapın.
