



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI KAZANDİBİ

1 orta boy portakal  
75 gr toz şeker  
100 gr tatlı lor peyniri  
1 adet yumurta  
1 paket vanilya  
3 çorba kaşığı irmik  
75 gr un  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
2 tepeleme çorba kaşığı margarin

Portakalı kabuğu ile 4-5 parçaya ayırıp tozşeker ile blendırdada püre haline getirin.  
Bir çukur kaptta portakalı çatalla ezdiğiniz lor peyniri, yumurta, vanilya, irmik, un ile karıştırın.  
Fırın kabını yağlayın, portakallı karışımı içine yayın.  
Üzerine küçük parçalar halinde margarin ve önceden 200 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.  
Fırından çıkarıp üzerine pudraşeker serpin, fırının ızgarasını çalıştırıp pudraşeker karamel rengini alana kadar 3-5 dakika daha pişirin ılık veya soğuk servis yapın.

---