



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KAZANDİBİ

1 orta boy portakal
75 gr tozşeker (1/3 su bardağı)
100 gr tatlı lor peyniri
1 adet yumurta
Vanilya
35 gr irmik (3 çorba kaşığı)
7,5 gr un (1 silme çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı pudraşeker
20 gr LUNA (1 tepeleme çorba kaşığı)
Ayrıca kabı yağlamak için LUNA

Portakalı kabuğu ile 4-5 parçaya ayırıp tozşeker ile blendırdada püre haline getirin. Bir çukur kaptta portakalı çatala ezdiğiniz lor peyniri, yumurta, vanilya, irmik, un ile karıştırın. Fırın kabını yağlayın, portakallı karışımı içine yayın. Üzerine küçük parçalar halinde Luna koyun 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.

Not: Lor peynirinin taze ve tatlı olanını sıcak yaz aylarında bulmak kolay olmayabilir. Bu durumda sütün içine bir iki damla limon suyu koyarak kesilmesi sağlandıktan sonra kaynatarak tatlı yapımında kullanabileceğiniz lor elde edebilirsiniz. Tatlı ve etli kırmızı biberi bol olduğu mevsimde közleyip soyarak hazırlayabilir ve arzu ettiğiniz zaman kullanmak üzere derin dondurucuda saklayabilirsiniz. Közlenmiş biberleri kolay soymak için sıcakken bir kesekâğıdı içinde bir iki dakika bekletirseniz kabuklarını kolayca ayıklayabilirsiniz. Dondurmadan önce ayıklanmış biberleri kâğıt havlu üzerinde bekleterek fazla suyunu emdirin. Portakallı Kazandibi tatlısını portakal yerine, çekirdeği ve kabuklan ayıklanmış şeftali veya kayısı kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

