



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABUĞUNDA PORTAKALLI KREMA

- 3 büyük portakal
- 2 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası (3 çorba kaşığı suda eritilmiş)
- 1 limonun suyu
- 60 gr (1/4 su bardağı) şeker
- 250 gr (1 su bardağı) krema (kar haline gelinceye kadar dövülmüş)
- 1 çorba kaşığı kavrulmuş badem (küçük küçük kırılmış)

Portakalları ikiye bölüp sularını sıkarak bir kenara koyunuz.

Keskin bir bıçakla sıkılma yarım portakalların içlerini ve beyaz kısımlarını çıkarıp atınız. Boş kabukları, hepsinin bir sıra halinde sığabileceği bir servis tabağına yerleştirip bir kenara bırakınız.

Portakal suyunu orta boy bir tencereye boşaltıp portakal kabuğu rendesi, suda eritilmiş mısır nişastası, limon suyu ve şekeri ekleyiniz. Tencereyi orta ateşe oturtup sürekli karıştırarak kaynatınız. Bir dakika kaynattıktan sonra tencereyi ateşten indirip, karışımı bir kaseye boşaltarak tamamen soğumaya bırakınız. Soğuyan portakallı karışıma, madeni bir kaşıkla kremayı katıp karıştırınız.

Portakallı kremayı, kaşıkla portakal kabuklarına doldurarak üstlerine badem serpiniz. Buzdolabında 30 dakika soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Portakallı kremayı yanında bisküvi ile servis edebilirsiniz.