



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KREMA (KâSEDE)

Necip Usta

1 kg. kaynar süt
4 yumurtanın sarısı
150 gr. toz Őeker
15 gr. un 15
gr. niŐasta
1 portakalın rendelenmiŐ sarı kabuğu
1 portakalın kabuklarına parçalanmadan iyice sürtülmüŐ 10 adet kesme Őeker
2 portakal suyu

Bir tencereye kesme Őekeri, toz Őekeri, un, niŐasta ve portakal kabuğunu ve yumurta sarısını koyup yumurta çırpma teli ile iyice karıŐtırdıktan sonra kaynar sütü ilve ediniz. Ağır ateŐte ağır ağır karıŐtırarak 5 dakika kaynatıp ateŐten alınız. Portakal suyunu da ilve edip kselere doldurunuz. Buzdolabında veya serin bir yerde soğuyunca servis ediniz.