



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI MERENG

1 tatlı kaşığı tereyağı
1 vanilya çubuğu
2+1/2 su bardağı süt
2 yumurtanın sarısı
2 yumurta
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
1/4 su bardağı portakal suyu
175 gr mereng
1 büyük portakalın kabuğu (rendelenmiş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. 1 tatlı kaşığı yağla, 22,5 cm'lik bir mereng kalıbını yağlayınız. Çubuk vanilya ve sütü, orta boy bir tencerede kaynatmadan ısıtınız. Tencereyi ateşten indirip, üstünü kapayarak 20 dakika bir kenarda bekletiniz. Çubuk vanilyayı tencereden çıkarıp silerek, ilerde yeniden kullanmak için saklayınız.

Yumurta sarısı, yumurta ve şekeri büyük bir kaseye koyup, kaseyi içi yarı yarıya kaynar su dolu bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi orta ateşe oturtup, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kasedeki yumurta karışımını iyice çırpınız.

Tencereyi ateşten indirip, kaseyi çıkarınız. Tencerede beklettiğiniz sütü sicim gibi akıtıp sürekli karıştırarak, yumurtalı karışıma ekleyiniz.

Hazırladığınız bu pudingi yağladığınız kaba aktarıp, bir rosto tepsisini yarı yarıya suyla doldurunuz. Puding kabını tepsideki suyun içine oturtup fırında 40-50 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarınız. Fırının sıcaklığını artırınız (220 C).

Portakal suyunu kaşıkla pudingin üstüne dökünüz. Puding kabını, yeniden fırına sürüp 5 dakika daha, mereng pembeleşene kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alıp, merengi kalıptan çıkarınız.

Portakal kabuğu rendesini üstüne ve yanlarına sürüp, sıcak olarak yada soğuttuktan sonra servis ediniz.