



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PANDİSPANYA

<https://www.posta.com.tr>

1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı + 2 çorba kaşığı un
5 adet yumurta
Portakal kreması:
6 adet portakal suyu
1 çay bardağı su
4 çorba kaşığı toz şeker
2,5 çorba kaşığı mısır nişastası
1 adet ince dilimlenmiş portakal
1 adet portakal kabuğu rendesi

Portakal kreması için, portakal suyu, toz şeker, portakal kabuğu ve 1 çay bardağı suda eritilmiş nişastayı tencereye koyun. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Dilimlenmiş portakalları ekleyin ve karıştırarak ılık hale getirin.

Fırınınızı 170 derecede ısıtın. Yumurta ve toz şekeri iyice çırpın. Unu ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırarak, yumurtaya yedirin. Yağlanmış kek kalıbına karışımı dökün. Altın rengini alana kadar pişirin. Pişen keki kalıptan çıkartın. Keki enine üçe bölün. 7 su bardağı su, 1 çorba kaşığı pudra şekeri ile karıştırılmış süt ile ilk parçayı ıslatın. Üzerine portakal kremasını sürün ve 2. parçayı da aynı şekilde hazırlayın. En üste yine portakal kreması dökün. Soğuyunca servis yapın.

