



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI PASTA

100 gram bitter çikolata
1 ay bardađı çiđ krema
1 adet kakaolu pasta keki
2 su bardađı süt
1 yumurta sarısı
3 orba kaşığı un
4 orba kaşığı Őeker
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı kakao
1 paket vanilya
100 gram ahududu

ikolataları kremayla eritin. Pasta kekini Őekerli suyla ıslatın. Kreması için sütü, yumurta sarısını, portakal suyunu, kabuğunun rendesini, unu ve Őekeri bir tencereye alıp çırparak koyulaŐıncaya kadar ocakta piŐirin. Bu karıŐımı ocaktan alıp içine tereyağı, kakao ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra servis tabağına yerleŐtirin. Kremayı tepeleme yerleŐtirip erimiŐ çikolatayla kapatın. zerine bir sıra portakal dilimi yerleŐtirip servis yapın.