



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PASTA

10 adet yumurta sarısı,
2 ay bardağı tozşeker,
2 su bardağı krem şanti,
1 su bardađı süzme yođurt,
5 yaprak jelatin,
3 adet rendelenmiş portakal kabuđu,
3 adet portakalın suyu,
1 adet limon suyu,
1 adet pandispanya

Yumurta sarısını şekerle karıştırın. Derin bir kapta süzme yoğurtla krem şantiyi karıştırın. Yumurtalı şekerini de ilave edin. Rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin.

Jelatini soğuk suyla ıslatın, eridiğinde portakal suyu ve limon suyunu ekleyin.

Yuvarlak bir kek tabağına pandispanyanın birinci katını yerleştirin. Üzerine sırayla yoğurtlu sos, ikinci pandispanya dilimi, tekrar sos ve en üste portakallı jöleyi yayın. Buzdolabında 45 dakika beklettikten sonra portakallı, ilekli sosla servis yapın.
