



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI YAŞ PASTA

KEK İÇİN

7 kaşık un

7 kaşık şeker

3 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

3 kasık yağ (eritilmiş)

ISLATILMASI İÇİN

Yarım su bardağı seker

1.5 su bardağı portakal suyu

1 adet rendelenmiş portakal kabuğu

MUHALLEBİ İÇİN

2 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı un

2 su bardağı portakal suyu

Yarım bardak şeker

1 Yumurta ve seker çırpılarak yağ ilave edilir. Un, kabartma tozu konulduktan sonra iyice çırpılarak yağlanmış tepsiye hamur dökülür. Kızgın fırında 20 dakika pişirilip soğumaya bırakılır.

2 Islatılması için olan malzemeler bir taşım kaynatılarak sıcakken kekin üzerine dökülür.

3 Diğer tarafta muhallebi pişirilir, önce malzemeler karıştırılır, sonra portakal suyu konularak pişirilir. Sıcak olarak kekin üzerine boşaltılıp yayılır. Üzeri rendelenmiş portakal kabuğu ile süslenir.