



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PELTE

4 kişilik
8 portakal (soyulmuş olarak yaklaşık 400 g),
1 küçük ananas (400 g)
160 g şeker,
1-2 kaşık nişasta,
1 kaşık ucu toz zencefil,
300 g krema,
50 g kıyılmış badem,
az sıvı yağ

Portakalın birini sıkın, kalanları soyarak fileto halinde kesin, akan suyu bir kaptan toplayın. Ananası ayıklayarak küp halinde doğrayın. Portakal suyunu 80 g şeker ve nişasta ile karıştırarak bir taşım kaynatın. Toz zencefili katın, meyve parçalarını koyun ve soğumaya bırakın. Kalan şekeri teflon tavada 50 g krema koyarak eritin, bademleri karıştırın, hafif esmerleşince ateşten alın. Bir parça folyoyu yağlayın, bademli karameli üzerine dökün, oklava ile iyice yayın. Kalan kremayı fazlı sertleştirmeden çirpin. Pelteyi krokan ve krema ile sofraya getirin.

[ML® Karışık Pelte için tıklayın](#)