



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ZABOYONE (İTALYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

3 portakalın suyu
250 gr. pudra şekeri
6 yumurta
süs için:
1 portakal

Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın ve derin bir kaba koyun. Üzerine pudra şekerini ilave edin. Bir mikserle çırpılarak köpüklü bir krem haline getirin. Portakalların suyunu ilave ederek karıştırın. Derin bir tencerenin yarısına kadar su koyarak kaynatın. Hazırladığınız karışımı kabı ile birlikte, içine su kaçırmamaya dikkat ederek suyun içine koyun. Bir el çırpıcısı ile yumurta sarıları top top olmasın diye, durmadan çırpılarak 3-4 dakika kadar pişirin. "Bain-marie"den alıp 4 küçük kaseye boşaltın. Portakalı soyun, üzerindeki beyaz kısımları da temizleyerek dilimlere bölün. Zaboyone'lerin üzerini süsleyerek soğumaya bırakın.
