



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI SABOYAN

6 acıbadem kurabiyesi
1/2 su bardağı portakal suyu
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
4 yumurtanın sarısı
4 çorba kaşığı şeker

Acıbadem kurabiyelerini 6 bardağın dibine koyup, üstlerine portakal suyunun yarısını dökünüz. Kalan 1/4 su bardağı portakal suyunu ve portakal kabuğu rendesini bir bardağa koyup karıştırarak, bir kenara bırakınız. Ateşe dayanıklı orta boy bir cam kasede, yumurta sarılarını ve şekerini bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, karışım kalınlaşana kadar çırpınız. 1/3'üne kadar su doldurulmuş bir tencereyi orta ateşe oturtunuz. Kaseyi tencerenin içine yerleştirip, bardaktaki portakal suyu ve portakal kabuğu rendesi karışımını ekleyerek, karışım köpüklenip hafifçe kabarana kadar çırpınız. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkarınız. Karışımı içlerinde acıbadem kurabiyeleri bulunan bardaklara eşit miktarlarda döküp, servis ediniz.