



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKALLI ŐEKERLEME

100 gram beyaz ve pembe yumuŐak Őekerleme (Marshmallow),

çeyrek su bardađı portakal suyu,

90 gram margarin (ufak küpler halinde dođranmıŐ),

375 gram sütsüz çikolata,

1 paket vanilya,

1 tatlı kaŐığı portakal rendesi,

185 gram badem (ince kıyılmıŐ).

Portakal süslemesi için:

1 portakal kabuđu rendesi,

yarım su bardağı tozŐeker,

çeyrek su bardađı su

20x30 cm. boyutlarında bir tepsinin dibine yağlı kağıt yayın. Kenarlarından biraz taŐsın. Orta boy bir tencerede, yumuŐak Őekerleri, portakal suyu ve margarinle karıŐtırın. Kısık ateŐte, Őekerler eriyene dek 5 dakika kadar karıŐtırın. KarıŐımı ocaktan alarak kendi kendine soğumaya bırakın. Çikolatayı, vanilyayı, portakal kabuğu rendesini ve bademleri ekleyin. Tekrar ocağa alarak çikolata eriyene ve karıŐım yumuŐak bir kıvama gelene kadar karıŐtırın. KarıŐımı hazırladığınız tepsiye, yağlı kağıdın üzerine yayın. Sođumaya bırakın. KatılaŐtıđında, dörtgen parçalara bölün ve portakal süslemeleriyle dekore edin.

Portakal süslemesini hazırlamak için: Portakal kabuğunu ince ince doğrayın. TozŐeker, portakal kabuğu ve suyu ufak bir tencereye alın. Kısık ateŐte, Őeker eriyene dek karıŐtırın. Kaynamaya baŐlayınca ateŐi iyice kısın. 5 dakika kadar daha kaynatmadan ateŐte tutun. Portakal kabuklarını tencereden çıkartın. Kurutmak için bir fırın ızgarası veya süzgecin üzerine alın. Tamamen soğutun.