



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SUFLESİ

6 büyük portakal
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
30 gr (1/4 su bardağı) un
250 gr (1+1/4 su bardağı) sıcak süt
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
1 portakalın suyu
4 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı şeker
5 yumurtanın akı

Bir çay kaşığı ile portakalların içini ve beyaz kısımları ve zarlarını çıkarabilmek için, üstünden 1+1/2 cm kalınlığında kesip, içini oyarak atınız. Portakalların dışını kapatabilecek büyüklükte 6 alüminyum kağıt kesin. Her portakalı, bir alüminyum kağıdın ortasına koyup, dört taraftan kağıdı üstüne sardıktan sonra, kağıtların portakalları iyice örtmesini sağlayınız. Bir makasla alüminyum kağıtların fazlalıklarını keserek, portakalların kesilmiş kenarlarıyla bir düzeyde olmasını sağlayınız. Portakalları ateşe dayanıklı derin bir cam kaba yerleştirip, bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritin. Tencereyi ateşten alıp, unu bir tahta kaşıkla karıştırarak ekleyiniz. Pürtüksüz bir hale getirdikten sonra, sürekli karıştırarak sıcak sütü azar azar katınız.

Tencereyi yeniden ateşe koyup, karışımı 2 dakika, iyice kalın ve düzgün duruma gelinceye kadar, sürekli karıştırarak kaynatınız. Rendelenmiş portakal kabuğu ve portakal suyunu ekleyip, tencereyi ateşten alarak ılınmaya bırakınız.

Küçük bir kasede yumurta sarılarını şekerle çırpıp, portakallı karışıma ekleyiniz.

Büyük bir kasede, yumurta akını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcı ile sert kuleler oluşana kadar çırpınız.

Madeni bir kaşıkla yumurta akını, portakallı karışımın içine dikkatle boşaltınız.

Bu karışımı kaşıkla cam kaptaki portakalların içine boşaltıp, kabı fırına sürerek 15-20 dakika, üstü 1+1/2 cm kabarıp hafif kahverengi olana kadar pişiriniz.

Not: Serinletici bir tatlı olan portakal suflesini, krem şantiyiyle de servis edebilirsiniz.