



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI SUFLE PUDİNG

130 gr margarin
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
5 adet yumurta
2 adet portakal ve limon
2 su bardağı su
4 çorba kaşığı nişasta

Margarin ve toz şekerin yarısını ve unu derin bir kaba alarak karıştırın. Süt ve rendelenmiş portakal kabuğunu bir taşım kaynatın. Margarin, toz şeker, un karışımına yedirin. Tencereye alarak pişirin. Koyulaştığında ocaktan alın. Yumurta sarılarını birer birer ilave edin. Krem karamel kaplarını yağlayın. Yumurta aklarını çırpılarak kar haline getirin. Daha önce hazırladığınız karışıma ilave edin. Karışımı krem karamel kaplarına bölüştürün. Fırın tepsisine su doldurarak yerleştirin. 200 derece fırında 20 dk pişirin. Portakal kabuklarını jülyen doğrayın süsleyin.

