



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TİRAMİSU

2 yumurta sarısı
3 yumurta akı
3/4 su bardağı şeker
1 paket krem şanti
1/2 su bardağı süt
1 paket labne peyniri (200 gr.)
2-3 adet portakal
250 gr. kedi dili bisküvi
Islatma Suyu
1 su bardağı portakal suyu
1/2 çorba kaşığı şeker

1. Yumurta aklarını mikserle çırpılarak kar haline getirin.
2. Portakal suyu ve şekeri karıştırın. Kedidili bisküvileri portakal suyuna batırarak köşeli bir kalıba tek sıra halinde dizin.
3. Krem şantiyi sütle çırpılarak hazırlayın.
4. Ayrı bir kaptaki yumurta sarısı, şeker, portakal kabuğu rendesini karıştırıp hazırlayın. Bu karışıma kremşanti ve labne peynirini ekleyin bir miktar karıştırın. Yumurta aklarını da ilave edin.
5. Kremanın yarısını hazırlamış olduğumuz kedidili bisküvilerin üzerine yayıp ıslatılmış bisküvileride kremanın üzerine dizin.
6. Kalan kremayı yayıp en üstüne kakao eleyin.
7. Pastayı birkaç saat buzlukta bekleyip donduktan sonra servis yapın.