



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ULUDAĞ PASTASI

Ümit Usta

KAKAOLU MUHALLEBİSİ:

3,5 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
3 tatlı kaşığı mısır nişastası
3 tatlı kaşığı kakao
1 paket vanilya

İÇİ İÇİN:

1 paket kakaolu bisküvi
1 kahve fincanı ceviz
1 portakal kabuğu rendesi

SOS MALZEMESİ:

1 su bardağı su
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı kakao

Kakaolu muhallebinin tüm malzemelerini orta ısıdaki ocakta karıştırarak top top olmadan pişirelim. Kaynayıp kıvama gelince ateşten alalım, iki üç dakika kadar mikserle çırpıp bekletelim.

Diğer tarafta bisküvileri ufak parçalara ayırarak içine ceviz ve portakal kabuğu rendesi ekleyip iyice karıştıralım. Bu karışıma çikolatalı muhallebiyi de ilave ederek bir hamur elde edelim.

Dilediğimiz bir kabin dibine yağlı kâğıt yayalım. Hazırlamış olduğumuz hamuru bu yağlı kâğıdın üzerine dökelim. Buzlukta iki üç saat beklettikten sonra dolabın alt kısmına alalım. Sos malzemelerini karıştırıp kıvamlı bir sos yapalım ve ılınmasını bekleyin. Kalıptan ters olarak servis tabağına alacağımız pastamızın üzerini bu sosla kaplayarak üzerindeki sos tamamen donuncaya kadar buzdolabında bekletelim.