



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI VE ÇİKOLATALI KUP

8 adet kedi dili bisküvi
1 su bardağı portakal suyu
1 adet portakal
4 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı buğday nişastası
½ su bardağı krema
200 gr bitter çikolata
1 çorba kaşığı tereyağı

Portakal suyundan 2 yemek kaşığı ayırın ve kalan portakal suyu ile toz şeker sos tenceresinde karıştırıp pişirmeye başlayın. Isınan sosu bekletin ve ayrı bir kasede nişastayı ayırdığınız portakal suyu ile karıştırın. Isıttığınız şekerli portakal sosuna bu karışımı da ekleyin. Sos koyulaştığında içine kabuğundan ve beyaz kısımlarından tamamen ayrılmış portakal dilimlerini ekleyin. Dilimleri dış zarlarından da ayırın ve sadece sulu meyvenin kalmasına özen gösterin. Sosla birlikte 2-3 dakika pişirdikten sonra tencereyi ocaktan alın. Kremayı minik bir sos tavasında kaynatın ve kremayı parçalanmış çikolata ve parçalanmış tereyağının üzerine dökün. Malzemeleri iyice karıştırıp pürüzsüz bir karışım elde edin. Bisküvileri ikiye bölüp kuplara paylaşın. Portakal sosundan 1'er çorba kaşığı alıp bisküvilerin üzerine ekleyin ve yumuşamalarını bekleyin. Sosun kalanını kaselere paylaşın. Kupları 5 dakika buzdolabında beklettikten sonra çikolatalı sosu da kaselere paylaşın. Tatlinizi buzdolabında dinlendirdikten sonra servis edin.