



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PORTAKALLI PASTA

MALZEMELER

- 10 Adet yumurta sarısı
- 2 Çay bardağı tozşeker
- 2 Şu bardağı krem santi
- 1 Su bardağı süzme yoğurt
- 5 Yaprak jelatin
- 3 Adet rendelenmiş portakal kabuğu
- 3 Adet portakalın suyu
- 1 Adet limonun suyu

YAPILIŞI

- Yumurta sarılarını şekerle karıştırın.
- Derin bir kaptaki süzme yoğurt ve krem santiyi karıştırın.
- Yumurtalı şekeri de ilave edin.
- Rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin.
- Jelatini soğuk suyla ıslatın.
- Eridiginde portakal suyu, limon suyu ekleyin.
- Yuvarlak bir kek tabağına pandispanyanın birinci katını yerleştirin.
- Üzerine sırayla yoğurtlu sos, ikinci pandispanya dilimi, tekrar sos ve en üste portakallı jelatini yayın.
- Buzdolabında 45 dakika beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.