PORTAKALLI TATLI

Malzemeler:
5 kahve fincanı toz şeker
5 yumurta
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay bardağı portakal suyu
2 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
5 kahve fincanı un
1 paket kabartma tozu
Şerbeti:
4,5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
dörtte bir limon dilimi
2 yemek kaşığı portakal kabuğu
1,5 su bardağı portakal suyu
notlar: kahve fincanı; türk kahvesi fincanı, çay bardağı üçte bir cup, 1 paket kabartma tozu 2 tatlı kaşığı

Hazırlanışı:
Şerbet için toz şekeri, suyu ve limon dilimini kaynatın. Şerbeti ateşten alıp soğuttuktan sonra ince rendelenmiş portakal kabuğunu ve portakal suyunu ekleyin.
Tatlı için şekeri ve oda sıcaklığındaki yumurtaları köpürtüp beyazlaşana dek çırpın.
Üzerine sıvıyağ, portakal suyu ve rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin. Elenmiş un ve kabartma tozunu da katıp yavaşça karıştırın.
Hamuru margarinle yağlanmış ve tabanı biraz unlanmış cam tepsiye boşaltın. Isıtılmış 180C fırında pişirin.
Pişince fırından alıp ters çevirerek başka bir tepsiye çıkartın. Bir bardak ile daireler çıkarın veya dilimleyin.
Üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Bol antepfıstığı serperek servis yapın.

ML® Portakal Yuvası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:13353 • adı:PORTAKALLI TATLI • gönderen:TugbaG • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:49