



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL ÇİÇEĞİ

8 kişilik

2 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı portakal suyu

1 paket kabartma tozu

Alabildiğince un

İçine:

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

1 adet portakal kabuğu rendesi

1 tatlı kaşığı tarçın

Üzerine:

1 adet yumurtanın sarısı

Şerbeti için:

4 su bardağı şeker

3 su bardağı su

1/4 limon dilimi

1 adet portakal kabuğu rendesi

Sıvı yağı, portakal suyunu, kabartma tozunu bir kaba alıp, karıştıralım, içine azar azar un ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğuralım. Hamuru, bir kenarda bekletelim, iç malzeme için iri dövülmüş 1 su bardağı cevizi, 1 adet portakal kabuğu rendesini ve 1 tatlı kaşığı tarçını karıştıralım. Hamuru yarım parmak inceliğinde açalım. 1 Bardak ile yuvarlaklar keselim. Kestiğimiz yuvarlağa eşit aralıklarla 4 adet kesik yapalım. Cevizli içten bir miktar koyalım. Kesikler sonucu oluşan kanatlardan ikisini cevizli harem üzerine toplayalım. Diğer ikisini de kanatların üzerinde birleştirelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Hafifçe yağlanmış tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında altları ve üstleri kızarana dek pişir elim. Bu arada şerbet için 4 su bardağı şeker, 3 su bardağı suyu ve limon dilimini tencereye alalım. Kaynadıktan sonra portakal kabuğu rendesini ilave edelim ve soğutalım. Bir süre beklettikten sonra şerbeti süzelim. Fırından çıkardığımız tatlıların üzerine hazırladığımız şerbeti dökelim. Şerbetini çektikten sonra soğutup, servis yapalım.

[ML® Portakal Yuvası için tıklayın](#)



Fotoğraf "cimri" tarafından gönderildi. 04.08.2018