



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL RUHU

10 adet kare milföy hamuru

İç için:

1 adet yumurta beyazı

Yarım portakal kabuđu rendesi

1 su bardağı fındık

1 orba kaşığı toz Őeker

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Őerbeti için:

2 su bardađı Őeker

2 su bardađı portakal suyu

Yarım bardak su

Őerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. İ malzeme karıŐtırılır. Milföylerin kenarına konur ve rulo yapılır. 4 eŐit parçaya kesilir. Hepsi aynen yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar piŐirilir. 10 dakika kadar dinlendirilir. Sonra üzerine soğuk Őerbet gezdirilir. Őerbeti çekince servise sunulur.
