



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SOSLU PASTACIK

4 kişilik malzemeler:

100 gr kuru kayısı

2.5 su bardağı portakal suyu

30 gr margarin

2 kahve fincanı pudraşekeri

1 kahve fincanı un

1 yumurta

2-3 dal taze nane

1. Kayısları ince doğrayın ve 1 çorba kaşığı kaşığı kadarını bir kenara ayırın. Kalanını portakal suyu ile birlikte tavada 5 dakika pişirip blenderde püre haline getirin.

2. Margarin, şeker, yumurta, kayısı ve unu pürüzsüz bir karışım olana kadar çırpın. Yağlanmış 4 küçük kek kalıbına eşit miktarlarda paylaştırıp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Kek kalıplarını ters çevirip kekleri servis tabaklarına alın.

3. Nane yapraklarıyla süsleyip kayısıli portakal sosuyla birlikte servis yapın.