PORTAKAL SOSLU TATLI

125 gram un
125 gram hindistancevizi
125 gram margarin
4 adet yumurta
40 gram irmik
40 gram pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
Sosu için:
100 gram portakal suyu
1 çorba kaşığı toz şeker (tepeleme)
1 çorba kaşığı nişasta (tepeleme)
Şurubu için:
500 gram toz şeker
600 ml su
2 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:
Oda ısısında yumuşamış margarin ve pudra şekerini bir kapta krem haline gelene dek çırpın. Yoğurma kabında elenmiş unu hindistancevizi ile harmanlayıp ortasını açın. Yumurtalar, margarinli karışım, irmik ve kabartma tozunu ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edene dek iyice karıştırın. Hamuru krema torbasına aktarıp yağlanmış fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 18 dakika pişirin.
Sos için portakal suyu, şeker ve nişastayı sos tenceresinde yoğun bir kıvam elde edene dek birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın. Sosunuz hazırdır.
Şurubu için bir tencerede su, toz şeker ve limon suyunu kaynayana kadar karıştırın. Kaynamış şurubu fınndan yeni çıkmış tatlının üzerine dökün. Taze portakal ve kaymak ile servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:55730 • adı:Portakal Soslu Tatlı • gönderen:ziram • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:16