



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SUFLE

Malzeme

- 5 adet iri portakal (eşit ölçüde)
- 40 g Sana yağı
- 40 g un
- 50 g şekeri
- 3 yumurta beyazı
- Pudra şekeri

Hazırlanışı

Fırını 200 °C'ye ayarlayınız. Bir portakalın kabuğunu rendeleyiniz ve suyunu sıkınız. Diğer portakalların kafalarını kesip içlerini bıçak ve kaşık yardımı ile çıkarınız.

Çıkan iç portakalların suyunu 1,5 su bardağı portakal suyu oluşturunuz. Sana yağını eritip un ile karıştırıp ocaktan alınız. Rende portakal kabuğunu, toz şeker ve portakal suyunu ilave edip iyice karıştırıp ocağa koyup devamlı karıştırarak kalınlaşmasını sağlayınız ve soğumaya bırakınız.

İçleri boşaltılmış portakalları ağız açık kalacak şekilde alüminyum kâğıda sarınız. Fırına dayanıklı sufle kaplarının içine oturtunuz. Yumurta beyazlarını kar gibi oluncaya kadar çırpınız sonra hazırlanmış soğumuş portakal sosuna katarak karıştırınız. Hazırlanan karışımı portakal kabuklarının içine doldurunuz. Bir tepsi içerisinde fırına koyup 20-25 dakika pişiriniz.

Fırından çıkar çıkmaz pudra şekerini üzerine serpip servis ediniz.