



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BAYAT EKMEK TATLISI

- 1 adet bayat (veya normal ekmek)
- 2 adet portakal
- 1 kahve fincanı toz şeker
- 1 kahve fincanı irmik
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 kahve fincanı un
- 3 adet yumurta
- 3 adet yumurta
- Yarım paket hamur kabartma tozu
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1.5 su bardağı tozşeker
- 1 kaşık limonsuyu

Ekmeği veya evde kalmış ekmek parçalarını ıslatıp suyunu iyice sıkın ve ufalayın. Portakalların beyaz kısımları kalmayacak şekilde soyup küp küp doğrayın. Diğer malzemeleri ve portakalları ekmeğe ilave edip güzelce karıştırın.

Hamuru yağlanmış fırın tepsisine döküp önceden ısıtılmış 180 derecede 25 dakika pişirin.

Şerbet için su, portakal suyu ve şekeri bir kaptaki kaynamaya bırakın. Kaynayınca limon suyunu ekleyip ılınmaya bırakın. Tepsiyi fırından alınca üzerine şerbetini döküp şerbeti çekene kadar bekleyin. Soğuyunca kare kare dilimleyip servis yapın.

