PORTAKALLI EKMEK

1 adet portakal
2 kaşık margarin
1 bardak şeker
2 adet yumurta
1/3 bardak su
2 bardak un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı karanfil
Yarım bardak ceviz
Yarım bardak kuru üzüm

Portakalı kesip, tohumlarını çıkarın. Bir mutfak robotunda portakalı, kabuğuyla çekip bir kenara koyun Geniş bir kapta, yağı ve şekeri karıştırın. Su ve turuncu ilave edin, sonra yumurta bir anda birbiriyle çırpın Un, kabartma tozu, tuz, tarçın ve karanfil birlikte karıştırın. ceviz ve kuru üzüm ilave edin. Hazırlanan ekmek tavaya kaşıkla dökün.
Fırında 1 saate yakın pişirin bir tel raf üzerinde, 10 dakika bekletin.



© lezzetler.com tarif no:131416 • adı:Portakallı Ekmek • gönderen:everest • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:35