



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI EKMEK

- 1.5 bardak su
- 3 orba kaşığı portakal rendesi
- 2 orba kaşığı KOSKA Portakal Reçeli
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı un
- 1 ay kaşığı muskat
- 1 tatlı kaşığı yaşı maya

Bir orba kaşığı Őeker ve mayayı yarım su bardağı ılık suya koyup kabartın. Kalan su, portakal kabuğu rendesi, portakal reçeli ve tereyağını yağ eriyinceye kadar ısıtın. Geniş bir kapta unun yarısını, tuz ve muskatı karıştırın. Ortasını havuz gibi açıp, yağlı karışımı ve kabaran mayayı ekleyin. Tahta bir kaşığla karıştırarak una yedirin. Kalan unu ilave edip, yumuşak ve düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru unlu bir yüzeyde yaklaşık 5 dakika daha yoğurun. Gerekirse bir miktar daha un ekleyin. Yağlanmış bir kaba koyup, bir iki kez daha kabın içinde yumruklayarak çevirin, üzerini mutfak havlusu ile kapayıp ılık bir yerde hamur iki katı kabarana kadar dinlendirin. Kabardıktan sonra unlu bir yüzeyde tekrar yoğurun ve merdane ile 1cm kalınlığında açarak oval bir Őekil verin. Hamurun ince ucundan başlayarak rulo Őeklinde sarın, u kısımlarını alta kıvrıarak kapatın ve ek yeri alta gelecek Őekilde yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üzerini kapatıp, tekrar bir saat dinlendirin. Önceden ısıtılmış 190 derecedeki fırında üzeri kabarıncaya kadar pişirin.

