# PORTAKALLI FISTIKLI İRMİK TATLISI

Malzeme:
120 gr Antepfıstığı ya da tuzsuz yerfıstığı
180 gr tuzsuz tereyağı
130 gr esmer şeker
2 adet yumurta
50 gr Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Vanilya
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
125 ml portakal suyu
185 gr Bizim Mutfak İrmik
Şerbeti için :
250 gr pudra şekeri
125 ml portakal suyu

22 cm'lik kelepçeli bir kalıba yağlı kağıt döşeyin. Antepfıstıklarını 8-10 dakika fırınlayın ya da kavurun. Soğuduktan sonra irice kıyın. Yağ ve esmer şekeri bir kapta mikser ile kabarıncaya kadar çırpın. Vanilya, portakal kabuğu rendesi ve yumurtaları ekleyip karıştırmaya devam edin. Un, portakal suyu, irmik ve fıstığı ilave edin ve bir spatula yardımı ile karıştırın. Hazırladığınız kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Şerbeti için portakal suyu ve pudraşekerini bir tencerede orta ateşte 1 dakika kaynatın. Bir kaşıkla sosu kekin üzerinde gezdirin. İstediğiniz gibi kesin ve pudraşekeri serpiştirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50398 • adı:Portakallı Fıstıklı İrmik Tatlısı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:32