PORTAKALLI GÜL TATLISI

250 gr un (elenmiş)
75 ml süt (ılık)
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 adet yumurta (hafif çırpılmış)
75 ml sıvı yağ
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı kakao
1 lt su
1 kg toz şeker
1 adet portakal (suyu sıkılmış, kabuğu kibrit çöpü ebadında kesilmiş)

Süte, 1 tatlı kaşığı toz şeker ve mayayı katıp, maya eriyinceye kadar hafifçe karıştırın. Oda sıcaklığında kabarıncaya kadar, yaklaşık 30-35 dak. dinlendirin.
Unun ortasını havuz gibi açın. Maya, yumurta, sıvı yağ ve vanilyayı ekleyin. Aynı yöne dairesel hareketlerle una yedirin. Hafif unlu ve düz bir zeminde, hamur özleşene kadar, yaklaşık 5-6 dak. yoğurun. Hamuru 5 eşit parçaya ayırın. Bir tanesine kakaoyu serpip tekrar yoğurun.
Her bir sade hamuru, hafif unlu ve düz bir zeminde, 2 mm kalınlığında oluncaya kadar inceltin.
Kakaolu hamuru 4 parçaya ayırın ve her birini 1 cm çapında olacak şekilde rulo yapın. Kakaolu ruloyu, sade hamurun bir kenarına yerleştirin ve sade hamurun sonuna kadar rulo şeklinde sarın.
Ortası kakaolu ruloları 2 cm kalınlığında kesin ve hafif yağlanmış bir tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Üzerine mutfak havlusu örtüp, ılık bir ortamda 15 dak. dinlendirin.
Önceden ısıtılmış 170°C fırında, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 20-25 dak.'pişirin.
Su ve tozşekeri hızlı ateşte karıştırarak kaynama noktasına kadar ısıtın.
Portakal suyunu ve portakal kabuklarını ekleyip, tekrar kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve 2-3 dak. daha kaynatın.
Kakaolu ruloları fırından çıkarıp, üzerlerine kaşık kaşık şerbeti gezdirin.
Soğuyuncaya kadar dinlendirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59022 • adı:PORTAKALLI GÜL TATLISI • gönderen:kayıntı • indirme tarihi:09.05.2024 - 22:10