PORTAKALLI POLONEZ TURTASI (POLONYA)

1 tatlı kaşığı rafine yağ
180 gr (1 su bardağı) badem (dövülmüş)
90 gr (1/2 su bardağından biraz az) şeker
1/2 portakalın suyu
Üstü:
4 portakal (kabukları soyulup, beyaz kısımları temizlenerek dilimlenmiş)
3 portakalın suyu
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
2 çorba kaşığı su
2 portakalın kabuğu (rendelenmiş)

Önce, fırınınızı hafifçe (130 C) ısıtınız.
1 tatlı kaşığı rafine yağla, 20 cm'lik yayvan bir turta kalıbını yağlayıp bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede badem ve şekeri karıştırınız. Portakal suyunu ekleyip, bütün malzeme karışana kadar çırpınız.
Karışımı yağladığınız kalıba döküp, üstünü bir bıçağın sırtıyla düzleştiriniz. Kalıbı fırının orta katına sürüp 20-25 dakika, karışım sertleşene kadar pişiriniz. Kalıbı fırından çıkarıp, bir kenarda ılınmaya bırakınız. Ilınınca turtayı bir tel ızgaraya çıkarıp, tamamen soğumaya bırakınız. Bu arada üstünü hazırlamak için, portakal dilimlerini orta boy bir kaseye, koyup kaseyi bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kapta portakal suyu, şeker ve suyu karıştırınız. Kabı ağır ateşe oturtup, karışımı arasıra karıştırarak, şekerin tamamen erimesini sağlayınız. Şeker eriyince ateşi yükseltip, karışımı 10 dakika, koyulaşana kadar kaynatınız. Kabı ateşten alıp, portakal kabuğu rendesini ekleyerek, şurubu karıştırınız. Kasedeki portakal dilimlerini turtanın üstüne süslü biçimde dizdikten sonra, şurubu üstüne döküp, ılınmaya bırakınız. Turtayı buzdolabında bir saat soğuttuktan sonra, bir servis tabağına aktarıp, ılık bir bıçakla keserek, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63832 • adı:PORTAKALLI POLONEZ TURTASI (Polonya) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:08