



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI TATLI

3 adet yumurta  
7 çorba kaşığı tozşeker  
7 çorba kaşığı un  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Şurubu için:  
4 adet portakal  
6 çorba kaşığı tozşeker

4 portakalın kabuklarını rendeleyip, suyunu sıkın. Portakal suyunu bir tencereye koyun. 6 çorba kaşığı tozşekeri ve portakal rendesini de içine ilave edin. 2 taşım kaynattıktan sonra soğumaya bırakın. Çelik bir tencereye 3 adet yumurta ve tozşeker koyun. Kısık ateşte hızlı hızlı karıştırın. Birkaç dakika sonra tencereyi ocaktan alm. içine un, vanilya ve kabartma tozu katın. Teflon tepsiyi yağlayın. Karışımı içine dökün. Bir süre dışarıda beklettikten sonra buzdolabına koyun. Soğuyunca servis yapın.

