



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TATLI

5 adet yumurta
5 kahve fincanı un
5 kahve fincanı şeker
1 çay bardağı portakal suyu
2 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1 paket kabartma tozu
yarım çay bardağı portakal suyu
1 kahve fincanı ayçiçek yağı
Şurubu için:
4,5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1/4 limon dilimi
1,5 su bardağı portakal suyu
2 çorba kaşığı ince rendelenmiş portakal kabuğu.
Süslemek için:
1 su bardağı krem şanti
yarım çay bardağı portakal suyu

Oda sıcaklığıdaki yumurtaları şekerle köpürüp, beyazlaşana dek çırpalım. Ayçiçek yağını ve 1 çay bardağı portakal suyunu ve 2 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu rendesini ekleyelim. Yuvarlak ya da dörtgen bir cam tepsiyi margarinle yağlayalım. Tepsini sadece taban kısmına un serpiştirelim. Karışıma elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyelim. Çırpma teli ya da tahta kaşıkla çırpmadan karıştıralım. Hamuru tepsiye boşaltalım. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirelim. Şerbet için, şekeri ve suyu, limon dilimi ile birlikte kaynatalım. Şerbeti ateşten alıp soğuttuktan sonra ince rendelenmiş 2 çorba kaşığı portakal kabuğu ile 1 buçuk su bardağı portakal suyunu ekleyelim. Tatlı hamuru ile piştiğinde fırından alıp ters çevirerek başka bir tepsiye çıkaralım, dilimleyelim. Buzlukta soğutulan şerbeti, üzerine gezdirelim. Krem şantiyi yarım çay bardağı portakal suyu ile çırpalım. Tatlının üzerine bolca iri dövülmüş fındık serpelim. Krema ile süsleyerek servis yapalım.