



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TORPİL

<https://www.kristalyaglari.com>

2 adet portakalın suyu ve rendesi

1 ay bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

1 ay bardağı Kristal Zeytinyağı

Aldığı kadar un

Krema için:

2 su bardağı portakal suyu ve rendesi

1 ay bardağı şeker

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı mısır nişastası

3 yemek kaşığı pudra şekeri

1 paket krema

Hamurun tüm malzemeleri yoğurma kabına alınır, yumuşak hamur elde edilir. Hamurlar yaklaşık 25 cm uzunluğunda açılır, alüminyum folyo ve kartondan hazırlanmış külahlara silindir şeklinde sarılır. İçine yağlı kâğıt döşenmiş tepsiye yerleştirildikten sonra hafif pembe renk alana kadar pişirilir. Ilıkken kalıplardan çıkartılır. Kreması için, portakal suyu, şeker, nişasta ve un sürekli çırpılarak ocakta pişirilir. Soğuyunca 2 kaşık pudra şekeri ile krema konarak çırpılır. Karışım krema pompasına doldurulur ve külahların içine krema koyulur.

