PORTAKALLI YAŞ PASTA

KEK İÇİN
7 kaşık un
7 kaşık şeker
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
3 kasık yatğ (eritilmiş)
ISLATILMASI İÇİN
Yarım su bardağı seker
1.5 su bardağı portakal suyu
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
MUHALLEBİ İÇİN
2 yemek kasığı nişasta
1 yemek kasığı un
2 su bardağı portakal suyu
Yarım bardak şeker

1 Yumurta ve seker çırpılarak yağ ilave edilir. Un, kabartma tozu konulduktan sonra iyice çırpılarak yağlanmış tepsiye hamur dökülür. Kızgın fırında 20 dakika pişirilip soğumaya bırakılır.
2 Islatılması için olan malzemeler bir taşım kaynatılarak sıcakken kekin üzerine dökülür.
3 Diğer tarafta muhallebi pişirilir, önce malzemeler karıştırılır, sonra portakal suyu konularak pişirilir. Sıcak olarak kekin üzerine boşaltılıp yayılır. Üzeri rendelenmiş portakal kabuğu ile süslenir.

© lezzetler.com tarif no:52525 • adı:Portakallı Yaş Pasta • gönderen:aktivist • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:50