



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

GELİN BEĞENDİ

20 gr margarin
1 su bardağı toz şeker
2 yumurta
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
2 portakal kabuğu rendesi ve suyu
1 tutam tuz
Üzerine serpmek için pudra şekeri

Öncelikle yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın.

Margarin ve şekeri krema gibi olana kadar çırpın. Sonra yumurta sarılarını ekleyip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu, tuz, süt, portakal suyu ve kabuğunun rendesini de ekleyip çırpın.

Yumurta aklarını mikserle kar gibi köpürtün ve diğer karışımın içine dikkatlice (köpüğü çok söndürmeden) tahta bir kaşıkla karıştırın. Karışımı mini fırın kaplarına bölüştürün.

Derin bir fırın tepsisinin içine kaynar su koyun ve mini kapları içine oturtun. (Su mini kapların yarısına kadar gelecek) Fırına verip 30-35 dk pişirin.

Daha sonra üzerine pudra şekeri serpip ister ılık ister soğuk servis edin.