



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU PUF

MALZEMELER

100 gr Kuru Kayısı
2,5 Su Bardağı Portakal Suyu
2 orba Kasığı Margarin
2 Kahve Fincanı Pudra Sekeri
1 Kahve Fincanı Un
1 Yumurta
1 orba Kasığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 derece ısıtın. Kayisilari dograyıp 1 çorba kasigini ayirin. Kalanini portakal suyu ile birlikte tavada 5 dakika kadar pisirip blenderden geçirin. Margarin, seker, yumurta ve unu pürüzsüz bir karisim halini alana dek 2-3 dakika kadar karistirin. Yaglanmis 4 puding kalibina esit miktarlarda paylastirip önceden ısıtilmis firina vererek 20 dakika kadar pisirin. Puding kalıplarini ters çevirerek pisen yumusak kekleri düz servis tabaklarına alın. Hazırladiginiz kayisili portakal sosunu ısıtip kalıplardan ıkardiginiz sünger görünümlü yumusak keklerin üzerine dökerek servis yapın.