



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SOSLU SÜTLÜ TATLI

2-3 adet portakalın suyu
2 adet portakalın kabuğu
1 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
2 yumurta
2 su bardağı süt
2 fincan un
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı kabartma tozu

Öncelikle küçük bir kabın içine 2 portakalın suyunu ve kabuğunu alın. Üzerine de 1 çay bardağı şekeri, 2 çorba kaşığı tereyağını ekleyip ocak üzerinde 10 dakika kadar kaynatıp ocağın altını kapatın. Bu arada iki yumurtayı çırpın ve içine süt, un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Bu karışımın içine zeytinyağı ilave ederek bu karışımı 10 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra da az yağlanmış tavaya bir dolu kepçe döküp iki yüzünü de pişirin. Üzerine hazırlanmış olduğunuz portakallı sosu döküp çekmesini bekleyin ve servis yapın.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 29.10.2014