



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL SOSLU TATLI

125 gram un  
125 gram hindistancevizi  
125 gram margarin  
4 adet yumurta  
40 gram irmik  
40 gram pudra şekeri  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Sosu için:  
100 gram portakal suyu  
1 çorba kaşığı toz şeker (tepeleme)  
1 çorba kaşığı nişasta (tepeleme)  
Şurubu için:  
500 gram toz şeker  
600 ml su  
2 çorba kaşığı limon suyu

### Hazırlanışı:

Oda ısısında yumuşamış margarin ve pudra şekerini bir kaptaki krem haline gelene dek çırpın. Yoğurma kabında elenmiş unu hindistancevizi ile harmanlayıp ortasını açın. Yumurtalar, margarinli karışım, irmik ve kabartma tozunu ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edene dek iyice karıştırın. Hamuru krema torbasına aktarıp yağlanmış fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 18 dakika pişirin.

Sos için portakal suyu, şeker ve nişastayı sos tenceresinde yoğun bir kıvam elde edene dek birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın. Sosunuz hazırdır.

Şurubu için bir tencerede su, toz şeker ve limon suyunu kaynayana kadar karıştırın. Kaynamış şurubu fırından yeni çıkmış tatlının üzerine dökün. Taze portakal ve kaymak ile servis yapabilirsiniz.