



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL TATLISI

3 portakal

6 yumurta

Yarım ay fincanından biraz fazla toz Őeker

İri bir fındık kadar tereyağı veya margarin

Tuz

Őekeri bir küçük tencereye koyun 2 çorba kaŐıđı su ilave edin ve hafif ateŐte eriyip koyuca bir Őurup olana kadar piŐirin. KoyulaŐınca, kabuğuyla birlikte halka halka doğradığınız iki portakalı ve bir portakalın rendelenmiŐ kabuğunu ilave edin ve yeniden koyulaŐana kadar piŐirip indirin. Portakal dilimlerini, Őurubunu süzdürerek ayrı bir tabağa alın.

Yumurtaları, bir tutam tuzla birlikte, omlet yapar gibi çırpın. Bir tavaya yağı ve bir portakalın suyunu koyun. Hafif ateŐte ısınmaya baŐlayınca, çırpılmıŐ yumurtaları ilave edin. Sürekli karıŐtırarak, yumurtalar piŐip koyuca bir krema haline gelinceye kadar piŐirin. Sonra portakal kabuğu rendeli Őurubu ilave edin ve indirip bir tabağa dkn. Őurupta piŐmiŐ portakal dilimleriyle süsleyin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.
