PORTAKAL TATLISI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

Hamuru İçin:
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı margarin
1 çay bardağı irmik
1 yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı portakal suyu
1 portakal kabuğu rendesi
3 çorba kaşığı pudra şekeri
Alabildiği kadar un
İç Harcı İçin:
Ceviz
Tarçın
Şerbeti İçin:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 su bardağı portakal suyu

Hamur için 1 yumurta, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 portakal kabuğu rendesi 1 çay bardağı eritilmiş margarini,1 çay bardağı portakal suyu ilave edip karıştırın. Üzerine 10 çorba kaşığı tepeleme un ve 1 çay bardağı irmik, 3 çorba kaşığı pudra şekeri ve 1 tatlı kaşığı kabartma tozu ilave edin ve karıştırma ya devam edin. Hamuru merdane ile açın. Daha sonra bir su bardağının ağzıyla yuvarlak hamurlar kesin. Daha sonra hamurların 3 tanesini üst üste getirin. Hamurların içine 1 adet ceviz ve tarçın ilave edin. Hamurları sarıp rulo yapıp gül şekli verin. Daha sonra hamurları 2 ye kesin. Fırın kabına gül şeklini verdiğiniz portakal tatlılarını ilave edin. Önceden ısıtılmış olan 1700C fırında pişirin. Şerbeti için tencereye 3 su bardağı süt, 2 su bardağı su ve 2 portakal rendesi ve 1 su bardağı portakal suyu ilave edip şerbeti kaynamaya bırakın. Fırından tatlıyı çıkartın ve üzerine şerbeti ilave edin. Portakal tatlısı şerbetini çektikten sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:136640 • adı:Portakal Tatlısı • gönderen:yeni nefes • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:47