



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL TATLISI

1 paket dolma fıstığı
3 adet yumurta
4 kahve fincanı un
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
125 gr margarin
portakal kabuğu rendesi (1 adet portakal)
limon kabuğu rendesi (1 adet limon)
1 su bardağı portakal suyu
yarım bardak limon suyu

Küçük bir tepsiyi yağlayıp, unlayın, fıstıkları tepsiye dizin ve diğer malzemeleri hazırlayınca dek buzdolabında tutun. Öte yandan çırdığınız yumurtaları, un, şeker, vanilya ve eritilmiş yağ, rendelenmiş portakalı limon kabukları ile karıştırın ve buzdolabından çıkardığınız tepsiye döküp, fırına verin. Piştikten sonra üzerine, bir su bardağı portakal suyunda eritilmiş birbuçuk su bardağı şeker döküp, soğuk servis yapın.