



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BADEMLİ İRMİK TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

50 g yumuşak margarin

3 yemek kaşığı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Islatmak için:

0,5 su bardağı ılık süt

1 yemek kaşığı toz şeker

Krema:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

1 su bardağı portakal suyu

1,5 su bardağı süt

25 g margarin

Üzeri için:

0,5 su bardağı çiğ badem

3 adet portakal

1 poşet Dr. Oetker Tartjölle

2 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı portakal suyu

1,5 çay bardağı su

Kalıp:

Oval kalıp (18x28 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 1 dakika daha çırpın.

Üzerine un, nişasta ve hamur kabartma tozunu ekleyin. Mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Yarım su bardağı ılık süte 1 yemek kaşığı toz şekeri ekleyip karıştırarak eritin. Keki fırından çıkarıp bekletmeden üzerine ılık şekerli sütü dökün. Keki soğumaya bırakın.

1 su bardağı portakal suyu ve 1,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın.

Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarinini ilave edin, ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp kalıptaki kekin üzerine döküp yayın. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Bademleri sıcak suda 20 dakika bekletip süzün. Kabuklarını soyun ve ikiye bölün. Portakalların kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Bademlerle birlikte irmik tatlısının üzerine sıralayın.

Tartjölle ve 2 yemek kaşığı toz şekeri küçük tencereye alın ve iyice karıştırın. Üzerine 1 çay bardağı portakal suyu ve 1,5 çay bardağı suyu ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 1-2 dakika karıştırarak soğutun. Kaşık ile portakal ve bademlerin üzerini tamamen kaplayacak şekilde dökün. Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170079 • ad:Portakallı Bademli İrmik Tatlısı • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 07:52