



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI BAYRAM DÜĞÜMÜ

- 1 paket tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildiği kadar un
- Şerbet için:
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 çay bardağı portakal suyu

Önce şeker ve su kaynatılır. Ateşten almaya yakın portakal suyu eklenir. ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Tereyağın yarısı alınır. (Yumuşak olması önemli) Üzerine yumurta ve pudra şekeri katılır ve parmak uçlarıyla karıştırılır. Sonra un, kabartma tozu ve rende portakal kabuğu eklenir. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirildikten sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Masanın üzerinde 4 parmak eninde çubuk yapılır. Çubuk bir kat düğüm yapılır. Uçları alta sokuşturarak yağlanmış tepsiye dizilir. Kalan tereyağı eritilir ve düğümlerin üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcakken soğuk şerbet gezdirilir.
