



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇÖREK

Malzemeler:

- 5 adet portakal
- İki su bardağı toz şeker
- 1 paket margarin
- 3,5 su bardağı Piyale un
- 1 çay kaşığı karbonat
- ½ çay kaşığı Piyale vanilini
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- Birbuçuk limon suyu

Hazırlanışı:

5 adet portakalın kabuklarını yumuşayınca dek, sık sık suyunu değiştirerek, pişirin. Piştikten sonra kabuklarının suyunu iyice sıkın. İki su bardağı toz şeker ve birbuçuk limonun suyunu katıp, karıştırın. 1 paket margarin, 3,5 su bardağı un, 3 çorba kaşığı yoğurt, 1 çay kaşığı karbonat ½ çay kaşığı Piyale vanilini karıştırıp hamur yapın. Hamuru ikiye bölüp, merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açın, ilk parçayı yağladığınız bir tepsiye döşeyin, üstüne portakal kabuklu harcı sıvadıktan sonra, diğerini de üstüne örtün. 180 derecede pişirin.