



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PORTAKALLI ÇÖREK

- 1 paket Luna margarin
- 3.5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 kahve kaşığı karbonat
- İç malzemesi :
- 5 adet portakal kabuğu, rendelenmiş
- 1.5 adet limonun suyu
- 2 su bardağı toz şeker

Portakal kabukları iyice yumuşayınca dek, sık sık suyu değiştirilerek, pişirilir. Pişirildikten sonra kabuklarının suyu iyice sıkılır, iki bardak toz şeker ve bir buçuk limon suyu katılıp, karıştırılır. Kalan malzeme ile yumuşak bir hamur yapılır. Hamur ikiye bölünüp, merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır, ilk parça yağlandığında bir tepsiye döşenir, üstüne portakal kabuklu harç sıvandıktan sonra, diğeri de üstüne örtülür. Fırından çıkarıldığında, üzerine pudra şekeri serpiştirilir.