



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI HALKALAR

Malzemeler:

200 gr. margarin (yumuşatılmış)
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı un
Bir tutam tuz
2 portakal kabuğu rendesi
1 yumurta akı
35 gr. antepfıstığı

Yapılışı:

Margarin, şeker, vanilya ve limon suyu bir kaseinin içine koyularak 5 dk. kadar mikserle çırpılır. Un, bir tutam tuz ve portakal kabuğu rendesi ilave edilerek tahta bir kaşıkla karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamur dört parçaya ayrılır. Her biri 20 cm uzunluğunda rulolar haline getirilir. Rulolar 12-13 parçaya kesilip toplar yapılır. Hamur topları hafifçe unlanmış bir zeminde yuvarlanarak 15 cm uzunluğunda çubuklar oluşturulur. Oluşturulan çubuklar yağlı kâğıtla kaplanmış fırın tepsisine halkalar yapılarak aralıklarla yerleştirilir. Yumurta akı çırpılıp halkaların birleşim yerlerine sürülür üzerlerine uzunlamasına birer antepfıstığı konulur. Portakallı halkalar önceden ısıtılmış fırının 2. Rafına yerleştirilerek 120 derece ısıda 20-30 dk. kadar pişirilir. Halkaların üst kısmının beyaz alt kısmının hafifçe kızarmış olmasına dikkat edilmelidir. Halkalar tepsiden alınarak soğumaya bırakılır, soğuduktan sonra servis tabağına yerleştirilerek servis yapılır.

[ML® Portakallı Düğüm için tıklayın](#)