



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KITIR

3 tane yumurta
2 kahve fincanı şeker
1 yemek kaşığı portakal rendesi
150 gr margarin
1 su bardağı un
1/2 paket kabartma tozu
Üzeri İçin:
1 tane portakal
1 su bardağı toz şeker

Kelepçeli olmayan yuvarlak bir kalıbı yağlayın, kalıbın dibine yağlı kağıt kesin ve yerleştirin. Daha önceden dilimlenen portakalları yağlı kağıdın üzerine dizin. Bu arada küçük bir tencereye 1 su bardağı şeker ve üzerini azıcık geçecek kadar su koyup, bir şerbet kaynatın. Kaynayan bu şerbeti, portakalların üzerine dökün. Çırpma kabına yumurta ve şekerini koyup, 3-4 dakika çırpın. İçine elenmiş un, kabartma tozu, margarin ve portakal kabuğu rendesini koyup, çırpın. Hazırlanan hamuru şuruplu portakal üzerine dökün, hatta döktükten sonra şurup yukarıya doğru çıkacak, yanlış yaptım zannetmeyin. Fırını turbo 160 dereceye ayarlayıp, 5 dakika ısıtın. Yaklaşık 35-40 dakika kadar pişirin.