



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KÜLAH

90 gr (6 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)

75 gr (1/4 su bardağından biraz fazla) şeker

75 gr (1/4 su bardağından biraz fazla) un (elenmiş)

4 yumurtanın akı

250 gr (1 su bardağı) krema

2 çorba kaşığı portakal dilimi (doğranmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız.

Büyük bir tepsiyi, 1 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp bir kenara bırakınız.

Kalan 6 çorba kaşığı yağı, şekeri ve unu orta boy bir kasede karıştırıp, tahta bir kaşıkla pürüzsüz macun olana kadar dövünüz.

Yumurta aklarını, yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile kar haline getiriniz.

Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını bulamaca katınız.

Bulamaçtan 8 tatlı kaşığı dolusu, tepsiye geniş aralıklarla dökünüz.

Bir kaşıkla hafifçe düzleştirip, fırında, 3-5 dakika, renkleri açık sarı olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, pişmiş hamuru spatulayla gevşetiniz. Hamur sıcakken, büyük külah biçimi veriniz.

Hamurun tümünü bu şekilde, pişirip, külah biçiminde bükünüz (soğuyup, bükülmezse yeniden bir kaç saniye fırına sokunuz).

Bütün hamur bitip külah biçimi verildikten sonra, külahları soğumaya bırakınız.

Kremayı, küçük bir kasede, yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile koyu olana kadar çırpıp, doğranmış portakal dilimlerini ekleyip karıştırınız.

Külahlar iyice soğuyunca, kremalı karışım ile doldurup, servis tabağına dizerek servis ediniz.