



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI LOKMALAR

- 1 su bardađı portakal suyu
- 1 ay bardađı süt
- 2 yumurta
- 50 gr margarin
- 1 su bardađı toz Őeker
- 3 su bardađı un
- 1 paket kabartma tozu vanilya
- 2 portakal
- 1 fincan portakal reçeli

BoŐ kaba un süt yumurta kabartma tozu vanilya toz Őeker margarin portakal suyu koyup çırpıyoruz yađlanmıŐ fırın kabına döküyoruz üzerine portakal dilimleri ile süslüyoruz fırına veriyoruz fırından çıkınca üzerine portakal reçeli sürüyoruz.