



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PANDORO

<https://www.posta.com.tr>

2,5 su bardağı un
5 adet yumurta
2 çay bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı kuru maya
1 su bardağı
5 çorba kaşığı süt
1 su bardağı tereyağı
2 adet portakal kabuğu rendesi
Üzerine:
Pudra şekeri

Ilık süt ve mayayı karıştırın. Oda ısısında, hacmi 2 katına çıkana kadar bekletin. Ayrı bir kasede, yumurta ve toz şeker, krema kıvamını alana kadar çirpin. Tereyağını ekleyin ve 3 dakika daha çirpin. Unu ve mayalanmış sütü, portakal kabuğu ile beraber, yumurtalı karışıma ekleyin. Karışımı, yağlanmış yüksek bir kek kalıbına boşaltın. Oda ısısında, en az 2 saat bekletin. 170 derecede ısıtılmış fırında, kabarıp içi pişene kadar fırınlayın. Kalıptan çıkarttığınızda, bol pudra şekeri serpererek servis yapın.

