



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PASTA (FRANSA)

MALZEMELER

250 gr. un
150 gr. seker
4 yumurta
1/2 bardaktan biraz fazla ayçiçek yagi
1 paket tatli maya
1 portakal kabugu rendesi
pudra sekeri
Kremasi için:
4 portakalin suyu
3 yemek kasigi seker

YAPILIŞ TARİFİ

Hamurun tüm malzemelerini çirpin ve yuvarlak bir kaliba dökün. 180 derecede 30-40 dakika pisirin. Soguyunca ortadan keserek iki kata ayirin. Diger yanda unu ve sekeri portakal suyuyla birlikte kisik ateste karistirarak pisirin. Jölelesmemesi için sürekli karistirmalisiniz. Kremayi pastanizin arasina ve üzerine sürüp pudra sekeri ile süsleyin.