



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI POLENTA

Ebru Omurcalı

250 gram tereyağı  
1 su bardağı+ 4 çorba kaşığı toz şeker  
4 adet yumurta, 2 su bardağından  
2 çorba kaşığı eksik un  
1 su bardağı+3 çorba kaşığı mısır unu  
1 paket kabartma tozu  
2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu ve suyu  
Şerbet için: 1 su bardağı portakal suyu  
Yarım su bardağı+ 1 çorba kaşığı toz şeker  
Karamel sos için:  
Yarım su bardağı toz şeker  
50 ml krema  
5 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Tereyağı ve toz şekerini iyice çırpın. Yumurta ekleyip, krema kıvamı alana dek çırpın. Un, mısır unu, kabartma tozu, portakal kabuğu ve portakal suyu ilave edip karıştırın. Hamuru dilediğiniz ebattaki yağlanıp unlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık olarak 45 dakika pişirin. Üzeri için, portakal suyu ve toz şekerini 5 dakika kaynatıp soğumaya bırakın. Soğuk şerbeti sıcak polentanın üzerine gezdirin ve şerbeti çekmesi için dinlendirin. Aynı yerde karamel sos hazırlayın. Bunu için toz şekerini tencereye alıp, harlı ateşte eriyene dek karıştırın. Tereyağı ekleyip karıştırmaya devam edin. Ocaktan alıp, krema ilave edin ve hızlı hareketlerle karıştırın. Pürüzsüz bir karışım elde edince bırakın. Ilık karamel sosu soğuk polentanın üzerine gezdirip servis yapın.

