



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI RENDE BASMA

- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta
- 3 orba kaşığı yoğurt
- 1 ay bardağı portakal suyu
- 1 orba kaşığı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
- Alabildiği kadar un
- şerbet:
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 orba kaşığı limon suyu

şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Yumuşak tereyağı ve diğer sıvı malzemeler bir kaba konur, karıştırılır. Üzerine şeker, kabartma tozu, portakal kabuğu rendesi ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 15 dakika dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır ve rendenin iri kenarında iz çıkacak şekilde yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında pembe renkte pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet gezdirilir.