PORTAKALLI RENDE BASMA

1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı portakal suyu
1 çorba 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 çorba 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.

© lezzetler.com tarif no:67693 • adı:Portakallı Rende Basma • gönderen:şen şakrak • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:56