



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI RULO TATLI

1 su bardağı portakal suyu
Yarım adet rende portakal kabuğu
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
1 çay bardağı sıvıyağ
Arası için;
8 çorba kaşığı sıvıyağ
Şurup için;
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yoğurma kabına yumurta, portakal suyu, sıvıyağ, tuz, konur, karıştırılır, üzerine unla lakıştırılmış kabartma tozu ve kulak memesi kıvamında hamur olana kadar un eklenerek, yoğrulur. Hamur yarım saat kadar dinlenirken şerbet hazırlanır, soğumaya bırakılır, dinlenen hamur dört parçaya bölünür, merdane ile açılır, yüzeyine 2 çorba kaşığı sıvıyağ sürülür, rulo yapılır, bir parmak ara ile kesilir, kesikler üste gelecek şekilde yağlanmış tepsiye sıralanır, diğer üç hamura da aynı işlem uygulanır, önceden ısıtılmış 175 derece fırında kızarana dek pişirilir. Sıcakken üzerine soğuk şerbet gezdirilir.

[ML® Portakal Yuvası için tıklayın](#)