



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ŞEKERPARİ

500 gram un
125 gram pudra şekeri
250 gram margarin
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
100 gram portakal şekerlemesi (ince kıyılmış)
ŞURUBU İÇİN:
300 gram toz şeker
300 gram su
Yarım limonun suyu

Unun ortasını havuz şeklinde açın. Pudra şekeri, yumurta, margarin, kabartma tozu ve kıyılmış portakal kabuğu koyup hamur haline getirin. İstedığınız şekli vererek bir tepsiye dizin. 180 derecelik fırında 20-25 dakika pişirin. Diğer bir tencerede şurubu kaynatın, Piştikten sonra şurubu dökün. Soğumaya bırakın. Krem şanti, kaymak ve fıstıkla süsleyin. Servis yapın.

Not: Kullanacağınız fırını çok sıcak olarak önceden ısıtın. Sıcak tepsiye ılık şerbet kullanın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.06.2024