



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI SICAK ÇÖREKLER

1 su bardağı ılık süt
4 su bardağı un
1 paket instant maya
1 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1 çay kaşığı tarçın
Yarım su bardağı portakal şekerlemesi
Yarım su bardağı kırmızı yaban mersini
Üzeri için;
2 yemek kaşığı portakal suyu
1 su bardağı pudra şeker

Un ve mayayı geniş bir kaptan harmanlayın. Süt, yağ, şeker, tuz, tarçın ekleyip yoğurun. Gerekirse un veya süt ilavesi yapın. Üzerini örterek 1 saat mayalanmaya bırakın. Hamura rendelenmiş portakal kabuğu, portakal şekerlemesi ve yaban mersini ekleyip yoğurun. Hamuru 16 parçaya bölüp yuvarlayarak yağlanmış fırın kabına dizin. Üzerini örterek 40 dakika dinlendirin. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp, 190 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Pudra şekerine portakal suyunu ekleyip karıştırın. Yağlı kağıttan yapılmış külahı doldurup çöreklerin üzerine çarpı şeklinde sıkın. 30 dakika dinlendirip servis yapın.



Fotoğraf "zümra" tarafından gönderildi. 22.05.2020