



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TATLI

3 adet yumurta,
aldığı kadar un,
1 şişe portakallı gazoz,
kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya,
sıvıyağ,
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu.
Şerbeti için:
4 su bardağı su,
4 su bardağı tozşeker,
yarım limonun suyu.

Yaş mayayı portakal gazozunun içine atıp eritin. Bu arada yumurta, un, rendelenmiş portakal kabuğunu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Daha sonra bu hamura mayalı portakal suyunu katın. Yine yoğurun. Hamuru 4 parçaya bölün.

Her parçasını sıvıyağ ile yağlayın. Hamuru merdane ile hafifçe açın. Kenarlarını kesip, hamurun içine şerit biçiminde koyun. Rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye dizip, yarım saat kabarana dek bekletin. Önceden ısıtılmış 125 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Bu arada şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve şekeri kaynatın. Limon suyunu katın. Şerbeti soğumaya bırakın. Fırından aldığınız tatlı sıcakken, üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Not: Tatlıları tepsiye aralıklarla dizin. Çünkü tepside kabardıkları için birbirine yapışabilir.
