



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TATLI

2 adet yumurta
1 ay bardağı tozşeker
2 su bardağı un
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı portakal veya kayısı reçeli
1 ay bardağı bal
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı muskat
Yarım ay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
2 ay bardağı su
1 ay bardağı bal
2 orba kaşığı pudraşekeri
1 orba kaşığı limon suyu

Yumurtaları ve tozşekeri bir kaptan, rengi açılıp bir misli kabarana dek çırpın. Ardından içine kabartma tozu hariç, tüm malzemeyi katıp, karıştırın. Ardından kabartma tozunu da ekleyip, tekrar karıştırın. Yağlanıp unlanmış kalıba malzemeyi boşaltıp, yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. 2 bardak suyu balla karıştırıp, fırından çıkarttığınız kekin üzerine gezdirin. Kekin biraz şişmesini bekleyin. Sonrasında yuvarlak kalıplarla dilimler çıkarın. Pudraşekeri ve limon suyunu karıştırıp, keklerin üzerine sürün ve servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 01.02.2022