



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TATLI

4 YUMURTA
5 BARDAK ŞEKER
2 BARDAK UN
2 PAKET KABARTMA TOZU
2 PAKET VANİLYA
5 BARDAK SU
2 ADET PORTAKAL

4 YUMURTAYI BİR BARDAK ŞEKERLE İYİCE ÇIRPIYORUZ 2 BARDAK ŞEKER KABARTMA TOZU VE VANİLYAYI EKLEYİP YAĞLANMIŞ TEPSEYE DÖKÜP ÖNCEDEN ISITILMIŞ FIRINDA PIŞIRIYORUZ. ŞERBET İÇİN. 4 BARDAK ŞEKER 5 BARDAK SU İLE KAYNATALIM.PORTAKALLARIN KABUKLARINI RENDELEYİP SUYUNU SIKALIM KAYNAYAN ŞERBETE EKLEYİP BİR TAŞIM DAHA KAYNATALIM .PIŞEN KEK ÜZERİNE SICAKKEN DÖKELİM.