



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI VE HAŞHAŞLI TATLI

<https://www.elele.com.tr>

4 yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı ayçiçeği yağı  
Yarım su bardağı süt  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 yemek kaşığı haşhaş  
1 portakalın rendelenmiş kabuğu  
Şerbet için:  
4 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su  
1 çay bardağı portakal suyu  
Yarım limonun suyu

Şeker, su ve limon suyunu tencereye alıp kaynatın. Kısık ateşte 20 dakika daha kaynatın. Portakal suyunu içine ekleyip soğumaya bırakın. Yumurta, şeker, yağ, vanilya, rendelenmiş portakal kabuğu ve sütü mikserle çirpin. Un ve kabartma tozunu ekleyin. Haşhaş ilave edip karıştırın ve hamuru yağlanmış kelepçeli kek kalıbına aktarın. 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Fırından çıkarıp soğuyan şerbeti tatlının üzerine gezdirerek dökün. 1 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

