PORTAKALLI DÖKME TATLI

3 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı un
Yarım su bardağı buğday nişastası
Yarım Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı tereyağı
1 Paket kabartma tozu
Üzeri İçin;
1 Çay bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin;
2 Su bardağı portakal suyu
1 Su bardağı su
1,5 Su bardağı toz şeker
Yarım adet portakal kabuğu rendesi

Taze sıkılmış portakal suyu, su, toz şeker ve rendenin ince kenarıyla rendelenmiş portakal kabuğu kaynatılır, soğumaya bırakılır.
Tereyağı yakmadan eritilir, sıcağı gidene kadar bekletilir.
Derin bir kaba yumurta ve şeker konur, mikser ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
Üzerine tereyağı, süt katılır, kısa süre çırpılır. Sonra elenmiş un, buğday nişastası, kabartma tozu katılır, kısa süre daha karıştırılır.
Orta büyüklükte, fırın ısısına dayanıklı bir kap bol miktarda sıvıyağ ile yağlanır, içine karışım dökülür.
Tatlı önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. (40 – 45 dakika)
Fırından çıkarılır, birkaç dakika sonra üzerine soğuk, portakallı şerbet gezdirilir. 3 – 4 saat bekletilir, dilimlenir, dövülmüş cevizle süslenir.

Not: Portakallı dökme tatlı, şerbetini çektikten sonra dilimlenmelidir, aksi taktirde kırıntılar oluşabilir.