



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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, sıcaklığı 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 takdirde kırıntılar oluşabilir.