

Portakalli Sekerpare

Malzemeler

2 yumurta
250 gram oda sicakliginda tereyag
1 cay b. pudra sekeri
1 cay b. irmik
1 cay b. siviyağ
1 portakalin kabugu
1 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un
Tum findik
Serbet Icin:
4 su b. toz seker
4 su b. su
1 dilim limon

Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyagini, yumurtayi ,siviyağ ve sekeri bir kaba koyup karistirin. Iicine irmik,un,portakal kabugu ve kabartma tozunu da ileva edip yogurun.Ceviz buyuklugunde parca alip yuvarlayin. Ustlerine findik koyup icine dogru biraz bastirin. Onceden isitilmis 175 derecelik firinda uzeri kizarana kadar pisirin. Onceden hazirlamis oldugunuz soguk serbeti firindan cikan tatlinin ustune dokun. (Serbeti 5dk.kaynatin).Serbetini iyice cektikten sonra servis edin.