KİRAZ'IN MUTFAĞI

Portakallı Yoğurt Tatlısı

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 dilim

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 portakalın suyu ve kabuğu
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 dilim portakal

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Portakal kabuğu ve kaymakla oda sıcaklığında servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Şerbeti hazırlayın:

- Su şeker ve portakal dilimini kısa süre kaynatıp soğutun.
-

2. Keki karıştırın:

- Yumurta ve şekeri çırpıp yoğurt yağ portakal irmik ve unu ekleyin.

- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Fırında pişirin:

- Karışımı yağlanmış kalıpta üzeri kızarana kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

4. Şerbetleyin:

- Sıcak tatlıya soğuk şerbeti döküp tamamen çekene kadar dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Portakalın yalnızca renkli kabuğunu rendelemek acı tadı önler.

Kiraz'ın Mutfağı