



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Portağallı Düyün

Portakallı Dügüm



1,5 çay stəkanı portağal suyu  
1,5 çay stəkanı zeytunyağı  
1,5 çay stəkanı pudra şəkəri  
1,5 çay stəkanı misir nişastası  
Yarım portağal qabığı rəndəsi  
Yarım paket qabartma tozu  
1 Paket vanil  
Yarım çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
Üzəri Üçün;  
2 çorba qaşığı pudra şəkəri

- # Yoğurma qabına portağal suyu, zeytunyağı, pudra şəkəri qoyular, barmaq uclarıyla qarışdırılır, üzərinə un xaricindəki digər vəsaitlər əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Daha sonra, ələ yapışmayan, yumşaq bir konsistensiyaya sahəyə qədər danlaq danlaq un əlavə olunur, yoğurular.
- # Xəmiri dinlədirmədən qoz qədər parçalar alınır. Dəzgahda yumrulayaraq, bir qarışdan bir az kiçik çubuqlar edilir.
- # Çubuqlara əvvəl U şəklində verilir, birini ucu digərinin içindən keçirilərək düyün şəklində verilir.
- # Peçenyələr yağlanmış soba nimçəsinə bir barmaq arayla düzülür, əvvəldən isidilmiş 200 dərəcədəki qızğın sobada açıq çəhrayı rəngdə bişirilir.
- # Sobadan çıxar çıxmaz üzərinə pudra şəkəri səpilir.

**Qeyd:** Portağallı düyünün qızğın sobaya verilməsi əhəmiyyətlidir. Buna görə peçenyələr şəkil verməyə başlamadan əvvəl sobanın yandırılması tövsiyə edilir.