



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Dessert Versé Aux Oranges

Portakallı Dökme Tatlı



3 œufs
1 tasse de sucre granulé
2 tasses de farine
1/2 tasse d'amidon de blé
1/2 tasses de lait
1 cuillère à soupe de beurre
1 paquet de levure chimique
Pour la surface ;
1 noix concassées tasse de thé
Pour le sirop ;
2 tasses de jus d'orange
1 tasse d'eau
1,5 tasses de sucre granulé
La moitié d'un zeste d'orange

Faites bouillir du jus d'orange avec de l'eau, du sucre et du zeste de citron. Laissez refroidir.
Faites fondre le beurre sans brûler. Laissez attendre jusqu'à que la chaleur disparaît.
Mettez dans un bol creux, les oeufs et du sucre. Mélangez jusqu'à que le sucre fonde.
Rajoutez du beurre et du lait dessus, puis mélangez un petit moment. Rajoutez ensuite de la farine, de l'amidon de blé et de la poudre à pâte. Mélangez l'ensemble.
Huilez un plat de cuisson moyen, puis versez le mélange dedans.
Faites cuire le mélange au four préchauffé à 170 degrés jusqu'à que la surface soit grillée.
Sortez du four, puis versez le sirop aux oranges quelques minutes plus tard. Laissez attendre 3-4 heures, coupez puis décorez avec des noix battues.

N-B; Il faut couper le dessert après que le dessert ait bien absorbé le sirop, sinon il restera des miettes.