



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Оранжевый десерт

Portakallı Dökme Tatlı



3 яйца  
1 стакан сахара  
2 стакана муки  
0,5 стакана пшеничного крахмала  
0,5 стакана молока  
1 ст.л. слив. масла  
1 пачка разрыхлителя  
Украсить сверху:  
0,5 стакана измельченных грецких орехов  
Для сиропа:  
2 стакана апельсинового сока  
1 стакан воды  
1,5 стакана сахара  
Цедра половины апельсина

# Свежевыжатый апельсиновый сок, воду, сахар и цедру апельсина закипятить и отставить остывать.  
# Слив. масло растопить, дать остыть.  
# В глубокой посуде взбить яйца и сахар.  
# Добавить слив. масло, молоко, взбить. Затем добавить муку, крахмал, разрыхлитель, мешать еще некоторое время.  
# Средних размеров форму для выпечки хорошо смазать маслом и вылить туда тесто.  
# Поставить в заранее разогретую до 170 градусов духовку, печь 40-45 минут.  
# Доставть из духовки и через несколько минут залить апельсиновым сиропом. Оставить на 3-4 часа, затем порезать и посыпать сверху грецкими орехами.

Важно резать десерт после того как его залили сиропом, иначе он будет крошится.