



Yapılışı:

Hamurun tüm malzemeleri yoğurma kabına alınır, yumuşak hamur elde edilir. Hamurlar yaklaşık 25 cm uzunluğunda açılır, alüminyum folyo ve kartondan hazırlanmış külahlara silindirik şekilde sarılır. İçine yağlı kâğıt döşenmiş tepsiye yerleştirildikten sonra hafif pembe renk alana kadar pişirilir. Ilıkken kalıplardan çıkartılır. Kreması için, portakal suyu, şeker, nişasta ve un sürekli çırpılarak ocakta pişirilir. Soğuyunca 2 kaşık pudra şekeri ile krema konarak çırpılır. Karışım krema pompasına doldurulur ve külahların içine krema koyulur. Afiyet olsun...

Portakallı Torpil

Malzemeler

- 2 adet portakalın suyu ve rendesi
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı Kristal Zeytinyağı
- Aldığı kadar un

Krema malzemesi

- 2 su bardağı portakal suyu ve rendesi
- 1 çay bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 paket krema