



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PORTAKALLI ÇİKOLATALI TART

3 su bardağı un
1 çay bardağı pirinç unu
1 çay bardağı toz badem
125 gr margarin
1 yemek kaşığı tozşeker
1 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı soğuk su
İçerisinde:
100 gr bitter çikolata
1 çay bardağı portakal suyu
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
2 adet yumurta (bütün kullan)
3 adet yumurtanın sarısı
Üstün süsü için portakal kabuğu şekerlemesi
1 tabaka yağlı kağıt
1 su bardağı kurufasulye (kabarmamsı için ağırlık yapması için)

Fırını 180 derecede ısıtın sanayağını eritin küçük tart kalıplarını yağlayın çukur bir kaptaki pirinç unu tozşeker badem tozu oda sıcaklığındaki margarinin güzelce karıştırın yumurta sarısını ve suyu ekleyip iyice yoğurun hamur kıvamına gelince 6 eşit parçaya bölün yapışmaması için iki yağlı kağıt arasında merdene ile 6 mmlik parçalar oluşturun 10 dk buzdolabında bekletin ondan sonra hamurlara kağıtlara bastırarak yerleştirin üzerlerine yağlı kağıt koyup 1 er kaşık kuru fasulyeyi koyun(kabarmamsı ve ağırlık yapması için (fırında 15 dk pişirin çıkartın içinde yağlı kağıdı ve fasulyeleri alın içi için ayrı bir kaptaki benmari üsülü çikolatayı dökün 1 çay bardağı portakal suyunu rendelenmiş portakal kabuğunu koyun karıştırın yumurtaları ilave edip çırpın bu içi malzemeyi tartların üzerine paylaştırın tekrar 15 dakika daha fırında pişirin çıkan tartları soğuduktan sonra portakal şekerlemesiyle süsleyip servis yapın.