



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANDALİNALI TURTA

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 yumurta

1 çay bardağı ceviz içi

1 çay bardağı şeker

Yarım çay bardağı su

Üzeri için:

4 adet mandalina

4 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle mandalinaların kabuklarını soyup enine dilimlere kesin. Üzerine şeker ve tarçını ekleyin. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru kelepçeli bir kabın içine tabanına yayın. Dilimlenmiş mandalinaları da üzerine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

