



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERENGLİ PORTAKAL KABUKLU PUDİNGLİ TART

Hamuru için:

3 su bardağı un

2 adet yumurta

150 gr eritilmiş margarin

Yarım su bardağı toz şeker

Muhallebisi için:

4 su bardağı süt

4 adet yumurta sarısı

1 su bardağı toz şeker

4 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

1 su bardağı portakal suyu

1 adet portakal kabuğu rendesi

Mereng için:

4 adet yumurta akı

2 çay bardağı toz şeker

Yarım çay kaşığı tuz

Mereng için; yumurta akı, şeker ve tuz temiz kuru çırpma kabına alınır, mikserle sertleşene kadar çırpılır.

Krema için; yumurta sarısı, un, şeker süt ile ezilir, karıştırılarak pişilir. İçine portakal suyu ve kabuğu eklenir karıştırılır bir taşım kaynatılır.

Hamurun hazırlanması için önce, tüm malzemeler karıştırılır un ilave edilir yoğurulur. 10 dakika bekletilir.

Küçük tart kalıpları önce margarin ile yağlanır sonra tart hamurdan yumurta büyüklüğünde küçük parçalar alınarak elle açılır ve kalıplara yerleştirilip düzeltilir, üzerine hazırlanan krema pay edilir. Mereng krema torbasına doldurulur portakallı kremanın üzerine şekil verilerek sıkılır. Fırında merengler kızarana kadar pişirilir.