



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUKLU VE HURMALI TART

1 su bardağı kıyılmış hurma
1.5 su bardağı un
125 gram margarin
2 çorba kaşığı buzlu su
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
250 gram hurma
2 çorba kaşığı portakal reçeli
7 adet portakal kabuğu

Tart hamuru için hurma, un, margarin, buzlu su, pudra şekeri, yumurta sarısı ve vanilyayı yoğurup, tart kalıbına elinizle bastırarak yerleştirin. Üzerine 2 çorba kaşığı portakal reçeli sürüp, hurma ve portakal kabuğu yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Dilimleyip servis yapın.

