



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.

