



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ELMALI TART

150 Gr Margarin
1 Paket Vanilya
1 Paket Kabartma Tozu
1 Su Bardağı Şeker
2 Adet Yumurta
Aldığı Kadar Un
2 Adet Portakal
1 Adet Elma
2 Yemek Kaşığı Şeker
Arzu Edilirse Fındık Vs. Ceviz

Portakalların kabukları soyulup, çok ufak olmayacak şekilde kesilir. Yemek kaşığı şeker ilave edilerek 10 dk pişirilir. Daha sonra bir süzgece konur suyu süzülür ve soğur. Elmalar da ufak ufak doğranıp ayrı bir kaptaki bekletilir. Tarta hamuru için bütün malzeme bir kaptaki karıştırılır. Kulak memesinden biraz sertçe hamur elde edilir. Bu hamurdan yumruk büyüklüğünde bir parça ayrılır. Bir kaba diğer hamur serilir. Kenarları biraz yüksekçe bırakılır. Elmalar ve portakallar hamurun ortasına güzelce yayılır ve kalan parça istenirse yaptığım gibi hasır şeklinde veya buzdolabının derin dondurucu kısmında biraz bekletilerek sonradaki karışımın üzerine rendelenerek de kullanılır. Önceden ısıtılmış fırında 180 derece de üzeri kızarana kadar pişirilir.

