



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI JÖLELİ TURTA

Malzemeler:

2 su bardağı un
125 gr. erimiş margarin
1 paket kabartma tozu
1/2 su bardağı toz şeker
1 yumurta
1 paket vanilya
KREMA:
250 gr. süt
1 çay bardağı şeker
2 yumurta
1 çay bardağı un
1 paket portakal jölesi
ÜZERİNE
300 gr. portakal

Yapılışı:

Yağ, şeker, yumurta çırpılır. Un, vanilya ilave edilir. Kabartma tozuyla beraber hamur yapılır. Yağlı ufak bir kalıba dökülür. 170° de pişirilir.

Krema malzemeleri karıştırılarak muhallebi gibi pişirilir.

Pişmiş ve soğumuş pastanın üzerine soğuttuğumuz krema her tarafına muntazam bir şekilde yayılır.

Üzerine dış zarı alınmış portakal dilimleri dizilip, onunda üzerine dut jölesi dökülür.

Not: Mandalinalı jöleli turta da aynı şekilde hazırlanır.