



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI TART

3 su bardağı un
250 gr margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
İç malzemesi :
3 adet portakalın rendesi
1 su bardağı toz şeker
tarçın
ceviz

Margarin, yoğurt ve unu karıştırarak hamuru yoğurun, iki eşit parçaya ayırıp merdaneyle açın. Portakal kabuklarını sıcak suyla haşlayıp acı suyunu sıdıktan sonra, diğler malzemelerle karıştırıp iki parça halindeki hamurun arasına dökün. Biraz tarçın ekip üzeri pembeleşinceye dek pişirin. Arzu ederseniz, üzerine pudra şekeri döküp, servis yapabilirsiniz.

[ML® Vişneli Tart \(görsel\)](#)