



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT PORTAKALLI TART

5 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı un
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı soğuk su
Üzeri için:
2 adet yumurta
1 su bardağı portakal suyu
1 çay bardağı pudra şekeri
Yarım portakal kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı tereyağı

Hamur malzemesi bir araya getirilir, gevrek hamur yapılır. Strece sarılır, buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Sonra tart kalıbının kenarlarını da geçecek büyüklükte açılır, yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. Üzerine çatalla delikler açılır. 170 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Bu arada tereyağı eritilir ve diğer üst malzemeler karıştırılır. Tart fırından çıkarılır, ılıdıktan sonra bu karışım dökülür. Tekrar fırına verilir. Donana kadar pişirilir.