



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ PORTAKALLI TURTA

Kullanılacak Malzemeler

- 2 su bardağı ezilmiş petit beurre bisküvi
- 1 büyük portakal
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı toz şeker
- 1/2 çay kaşığı karbonat
- 2 yumurta
- 3/4 su bardağı yoğurt

Hazırlanma Şekli

İlk önce portakalın suyu sıkılarak ayrılır. Kabuğu ise üzümle birlikte robotta kıyılır. Ezilmiş bisküvi, 1/2 bardak şeker ve karbonat karıştırılır. Portakal kabuğu ve üzümde katılır. Yumurtalar ve yoğurt iyice çırpıldıktan sonra tüm malzemeler karıştırılarak yağlanmış bir kalıba boşaltılır. Orta sıcaklıkta fırında 30 dakika pişirilir. Portakal suyunun içine 1/2 bardak şeker karıştırılıp eritilir ve üzerine dökülerek soğumaya bırakılır.