



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÜTÜN PORTAKAL İLE TURTA

2 bardak bisküvi karışımı  
1 büyük portakal  
1/2 bardak şeker  
1/2 bardak kuru üzüm  
1/2 çay kaşığı karbonat  
2 yumurta  
3/4 bardak yoğurt veya 3/4 bardak süt  
1+1/2 çay kaşığı sirke  
1/2 bardak şeker

Portakalı yıkayıp kuruladıktan sonra suyunu sıkarak bir kenara koyun. Portakalın kabuğu ile üzümü makinada çekin ve 1-2 bardak şeker, bisküvi karışımı ve karbonatı birleştirin. Sonra da bu karışıma çektiğiniz portakal kabuğu ile üzümü de ilâve edin. Yumurtayla birlikte yoğurdu da kattıktan sonra hepsini birbirleriyle iyice karıştıncaya kadar çirpin ve yağlanmış bir kalıba boşaltarak orta hararetli fırında 30 dakika kadar pişirin. Portakal suyunun içine 1/2 bardak şeker karıştırıp eritin. Sonra bunu sıcak portakalın üzerine dökerek soğumaya bırakın.