



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ TURTASI

<https://www.posta.com.tr>

2,5 su bardağı un
1 su bardağı tereyağı
1 çorba kaşığı su
Harç için:
1 çay bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı nişasta
4 adet portakal

Un, tereyağı ve suyu yoğurun. Hamurunuzun üçte birini ayırın. Hamurunuzu unlanmış tezgahta, yarım parmak kalınlığında açarak, tart kalıbına yerleştirin. Kalan hamuru da yine aynı kalınlıkta açıp iki parmak eninde şeritler kesin.

Ayrı bir kasede, küp doğranmış portakal, nişasta ve toz şekeri harmanlayarak tepsideki tartın üzerine boşaltın. Üzerine kestiğiniz şerit hamurları kafes şeklinde yerleştirin. 170 derecede ısıtılmış fırında, altın rengi alıncaya kadar pişirin.

