



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR KREMALI PORTAKALLI TARTOLET

Eyüp Sevinç

Tart hamuru için;

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı toz şeker

6 yemek kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

Krema için;

150 g. tuzsuz lor peyniri

2 yemek kaşığı taze krema

1 portakal kabuğu rendesi

2 yemek kaşığı portakal suyu

2 tatlı kaşığı toz şeker

Üzeri için;

2 adet portakal

1 yemek kaşığı esmer şeker

3 yemek kaşığı file badem

Un ve şekeri bir karıştırma kasesine eleyin. Tereyağı parçalarını ekleyip pütürlü bir karışım haline gelene kadar parmak uçlarınızla yoğurun. Yumurta akını da ekleyip spatula yardımıyla malzemeye yedirin ve hamur haline getirin. Hamuru tezgaha alın, mümkün olduğu kadar az yoğurarak pürüzsüz kıvama getirin. Streç filme sarıp yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin. Dinlenen tart hamurunu unlanmış tezgahta merdaneyle açın. Tartölet kalıplarınızın büyüklüğünde kesin, kalıpları tereyağı ile iyice yağlayın ve hamurları önce bir şekilde kalıpların içine yerleştirin, diplerine çatalla delikler açın. 180 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılımaya bırakın.

Krema malzemelerini uygun bir kapta çırparak iyice karıştırın. Bir sıkma poşetine doldurun ve ılımış olan tart kalıplarının içine kremayı sıkın.

Portakalı segmentlere ayırın, kabuklarını soyun. Esmer şekeri küçük bir teflon tavada eritin. Eriyen şekerin üzerine portakalları ekleyip karıştırın. Birkaç dakika bu şekilde pişirdikten sonra altını kapatın. Tartöletlerin üzerine portakallardan ilave edin. Kavrulmuş file bademle süsledikten sonra dolapta biraz soğutup servis edin.

