



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY PORTAKALLI TART

1 paket hazır tart unu  
2 adet yumurta  
100 gram tereyađı  
1 paket sade krem řanti  
1,5 çay bardađı süt  
4-5 adet portakal

Tart ununa, tereyağını ve 2 adet yumurtayı ekleyin ve yoğurun. Koyu ve yapışkan bir kıvam alana kadar yoğurmaya devam edin. Varsa yağladığınız tart kalıbına yoksa kelepçeli bir kalıba, o da yoksa son are cam fırın kabına hamuru boşaltın. 175 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Hamur piştikten sonra soğumasını bekleyin.

Bu esnada soğuk sütle krem şantiyi hazırlayın. Portakalları soyun ve dilimleyin. Pişen tart hamurunun üzerine krem şantiyi yayın ve portakalları dıştan içe doğru dizin.

