



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI VE PORTAKALI TURTA

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
2 portakalın
2 mandalina

Yağı, yumurtayı ve şekerini el mikseriyle iyice çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 portakalın kabuklarını soyup suyunu sıkın ve karışıma ekleyin. Diğer portakalı ve mandalinaları kabuklarını derince soyup içindeki beyaz zarı da kesin. Bu şekilde soyulmuş mandalina ve portakalı dilimleyim. Yuvarlak bir tepsinin içine yağlı kağıt yerleştirin. Üzerine kesilen dilimleri yerleştirin. Karıştırdığınız hamuru da üzerine dökün. 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. İstenirse fırından aldığınız kekin üzerine reçel sürüp servis yapabilirsiniz.