



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN PORTAKAL KREMALİ TART

Pınar Milföy
2 Adet Orta Boy Portakal Suyu
4 Adet Yumurta
50 G Bal
2 Portakal Kabuğu Rendesi
1 Paket Şekerli Vanilin
170 Ml Krema

Milföy hamurunu tart kalıbına yerleştirin ve çatal batırarak önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 pişirin. Fırından çıkarıp üzerine ağırlık koyarak 5 dk daha fırında pişirin. Kenara alın. Portakal suyu, portakal kabuğu, yumurtalar, bal ve vanilyayı derin bir karıştırma kabının içinde çırpın. Karışıma kremayı ekleyin ve iyice karışana kadar çırpın. Karışımı benmariye alın ve 5 6 dk sürekli çırpılarak hafif koyulaşmasını sağlayın. Kestirmemeye dikkat edin. Tart tabanına dökün. Önceden ısıtılmış 120 derece fırında 35 dk pişirin. Buzdolabında soğuduktan sonra krem şanti ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

