



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU PORTAKAL MUHALLEBİLİ TART

- 125 gr margarin
- 4 su bardağı un
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı mısır unu
- 1 paket vanilya
- Portakal kreması için:
 - 1 çay bardağı un
 - 2 subardağı süt
 - 1 çaybardağı mısır nişastası
 - 1 paket vanilya
 - 1 portakalın kabuğunun rendesi
 - 3 yemek kaşığı portakal suyu
 - 1 yemek kaşığı margarin
 - 1 çay bardağı tozşeker
 - 1 küçük kutu krema
- Üzeri için:
 - 4 adet temizlenmiş portakal dilimleri
 - 1 paket portakal jölesi
 - 1 su bardağı nohut (kabarmaması için)

Çukur bir kabın içinde mısır unu, pudra şekeri, unu, küp küp doğranmış margarini parmak uçlarınızla yoğurun. Diğer tarafta vanilya ve yumurta sarılarını çırpın ve yoğurulan karışıma çırdığınız yumurtaları ekleyip tekrar yoğurun.

Hazırladığımız bu hamuru buzdolabında 30 dk dinlendirin.

Tart kalıbını yağlayın, hamuru tart kalıbına yerleştirin, hamurun tabanını çatalla delin, hamurun üzerine yağlı kağıt serip, 1 su bardağı nohut taneleri ekleyin.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 20 dk pişirin.

Portakal kremasını pişirirken kutu krema hariç bütün malzemeyi karıştırıp muhallebi kıvamında pişirin.

Kıvamı alınca ocağın atını kapatın, soğuyunca kutu kremayı ekleyin ve mikserle 5 dk çırpın.

Pişen tart hamurun üzerinden yağlı kağıt ve nohutarı alın.

Soğuduktan sonra tart hamuruna muhallebiyi dökün, portakal dilimlerini tartın üzerine dizdikten sonra portakal jölesini paketteki tarifine göre yapıp üzerine dökün.

Soğuk dilimleyerek servis yapın.