



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARENCİYELİ TART

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı un
45 gr tereyağı
Yarım çay bardağı süt
3 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yumurta sarısı
3 limon
1 portakal
2/3 su bardağı su
1 paket tart jölesi
2 çay bardağı toz şeker

Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını çukur şeklinde açın. Tereyağı, yumurta sarıları, pudra şekeri ve sütü ilave edip yoğurun. Üzerini örterek 1 saat dinlendirin. Limonların ve portakalın suyunu sıkın. Kabukları ince rendeleyin. Meyve suyuna şeker, jöle ve suyu ilave edip yavaş yavaş karıştırarak kısık ateşte pişirin. Koyulaşınca ocaktan alarak soğumaya bırakın. Tart kalıplarını yağlayıp un serpin. Hamuru kalıplara paylaştırıp yayın. Üzerlerine ağırlık yapması için yağlı kağıt ve kuru bakliyat yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp üzerine hazırladığınız jöleyi dökün. Portakal ve limon kabuğunu ekleyip 10 dakika daha pişirin. Ilık servis yapınız.

