



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL MARMELATLI TURTA

İÇİNDEKİLER:

3 yumurta sarısı
150 gram (3/5 su bardağı) tozşeker
150 gram (1 su bardağından fazla) patates nişastası
1 limon
Bir paket maya
4 çorba kaşığı portakal marmelatı
Tuz

1 Yumurta sarılarını, tozşekerle iyice çirpin. İçine nişastayı, bir limonun suyunu ve mayayı ilave edip karıştırın. Bir tutam tuz ve kar haline gelene kadar çırtığınız yumurta aklarını ekleyin. Bu karışımı yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve önceden ısıttığınız 180 derecelik fırına verip 40 dakika kadar pişirin.
2 Fırından çıkarttığınız tatlıyı soğumaya bırakın. Enlemesine ikiye bölün. Kısık ateş üzerindeki bir kabın içinde çözdüğünüz portakal marmelatından 4 çorbakaşığı kadarını ilk katın yüzeyine düzgünce sürün. İkinci katı yerleştirdikten sonra üstüne pudra şekeri serpin. Arzuya göre, pudra şekerini bir tutam toz tarçınla karıştırabilirsiniz.