



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL PÜRELİ TART

### Malzemeler

#### Hamuru

3 Çorba kaşığı yoğurt

250 gr yumuşamış margarin

3,5 su bardağı un

#### İçi

4 portakalın kabuğu

1 portakalın içi

yarım limon suyu

9 çorba kaşığı toz şeker

### Yapımı

4 portakal kabuğunu, suyunu bir iki kere değiştirerek haşlarız, suyunu süzeriz.Blendıra koyarız, 1 portakalın içi+ limon suyu+toz şekerle beraber püre yaparız -koyuca- Diğer taraftan 25- 30 cm çapındaki-TEFLON- tepsiyi temiz bir nylonun üstüne koyarak tam etrafından çizeriz. Hamur malzemesiyle hamuru yoğurup, 2 parçaya ayırırız.Yarisını yağlanmış teflon tepsiye elimizle bastırarak yayarız.Araya portakal püresini koyarız .Hamurun diğer yarisını,çizdiğimiz nylonun üstündeki çizgiye göre merdane ile açarız ,fazlası varsa bıçakla keseriz,bu hamuru nylonuyla dikkatlice kaldırarak ters çevirip, teflon tepsideki portakal püresinin üstüne yerleştirir nylonunu alıriz.Elektririkli fırında 175'de pişiririz. üstü hafif pembeleşince fırından çıkarıp- SICAKKEN -baklava şeklinde keseriz .Soğuyunca üstüne pudra şekeri serpip servis tabağına yerleştiririz.

Afiyet olsun.

---