



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ELMALI TURTA

150 gram tereyağı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
Aldığı kadar un
İç için:
2 adet portakal
1 adet elma
2 yemek kaşığı şeker

Portakalların kabuklarını soyup, çok ufak olmayacak şekilde kesin. 2 yemek kaşığı şeker ilave ederek 10 dakika pişirin. Daha sonra bir süzgece koyun, suyunu süzün ve soğutun. Elmaları da ufak ufak doğrayıp, ayrı bir kaptaki bekletin.

Tart hamuru için bütün malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Kulak memesinden biraz sert bir hamur elde edin. Bu hamurdan yumruk büyüklüğünde bir parçayı ayırın. Bir kaba diğer hamuru serin. Kenarlarını biraz yüksekçe bırakın. Elmaları ve portakalları hamurun ortasına güzelce yayın. Kalan parçayı isterseniz kafes şeklinde meyvelerin üzerine yerleştirin. Buzdolabının derin dondurucu kısmında biraz bekletip karışımın üzerine rendeleyerek de kullanabilirsiniz.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.

