



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI FINDIKLI TART

250 gr. un (2,5 su bardağı)  
125 gr. Sana  
1 yumurta  
50 gr. kavrulmuş çekilmiş fındık  
100 gr. Pudraşekeri (2,5 kahve fincanı)  
Bir çay kaşığı portakal kabuğu rendesi  
Bir çay kaşığı dolusu kabarma tozu  
Krema Malzemesi  
125 gr. sana  
150 gr. pudra şeker (1 su bardağı)  
2 çorba kaşığı süt veya su  
biraz vanilya

### Hamurun Yapılması:

- 1—Un, kabartma tozu ile beraber çalışılacak yere elenir, ortası havuz gibi açılır.
- 2—Ortasında yağ, şeker elle krem haline getirilir.
- 3—Yumurta, portakal kabuğu, fındık ilâve edilir.
- 4—Hepsi unla beraber karıştırılarak hamur haline getirilir.
- 5—Hamur yağlanmış tart kalıbına yarım santim kalınlığında yerleştirilir.
- 6—Orta hararettteki fırında pişirilir.
- 7—Kalıptan ılık iken çıkartılır, soğutulur.
- 8—Üzeri krema ve portakal ile süslenir.

### Kremanın Yapılması:

- 1—Bir kap içinde elle sana yağı yumuşatılır.
- 2—Pudra şeker ilâve edilir.
- 3—Krem haline gelinceye kadar karıştırılır.
- 4—Süt ilâve edilir ve vanilya konur.