



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI FRANJIPAN TURTASI

1 l tart hamuru (su yerine 2 çorba kaşığı yoğurt)
1/2 paket kabartma tozuyla yoğurulmuğ 75 g un
75 g iri ekilmiğ tuzsuz badem
150 g toz şeker
2 orba kaşığı rendelenmiğ portakal kabuğu
2 adet yumurta
125 g (1/2 paket) margarin (oda sıcaklığında yumuşatılmığ)
5 adet iç zarı soyulmuğ ve küçük parçalara ayrılmığ portakal dilimi
20 cm'lik kare tepsi veya 23 cm'lik kalıp

Fırınınızı 190  C'ye getirip ısıtın.

Tart hamurunu yoğurup kalıptan biraz daha bk olacak biçimde iki naylon arasında aın. Hamuru merdaneye sarıp yağlanmış kalıba yerleştirin.

Un, badem, şeker, portakal kabuğu, yumurta ve margarini bir kaba koyup çırpın. Tart kalıbındaki hamurun üzerine boşaltıp, yüzeyini ıslak bir kaşığın tersiyle düzeltin. Portakal ve biraz da badem parçacıkları serpiştirin. Sıcak fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Fırından alıp, tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkararak servis edin.

Not: "Franjipan", badem ya da badem esansı ile lezzetlendirilmiğ olan i kremalara ve dolgulara verilen Fransız mutfağı kökenli bir isimdir. Bu turtanın da iç harcı bol bademli olduğundan, "Franjipan" turtası olarak anılmaktadır.