



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PÖTÜBÖR TART

- 2 adet yumurta
- 1 adet portakal
- 1,5 su bardağı un
- 1 kahve fincanı margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı toz toz şeker
- 3 yemek kaşığı krem çikolata
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 adet portakal
- 1 adet Kivi

Yumurtayı şekerle çırpın.

Portakalın kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın.

Şekerli yumurtaya, portakal suyu, kabuğu, margarin, un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Kağıt kalıpların içine birer yemek kaşığı hamurdan koyup tepsiye yerleştirin.

170 derecede ısılı fırında pişirin.

Çıkardıktan sonra kağıtlarını üzerinden soyun.

Krem çikolatayı üzerlerine sürüp Hindistan cevizine batırın.

Kivi ve portakal dilimleri ile süsleyip servise sunun.

