



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TART

3 yumurta
1 su bardağı şeker
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma rozu
Portakal sosu için:
2 su bardağı portakal suyu
1 çay bardağı şeker
2 yemek kaşığı nişasta
Üzeri için:
Beyaz çikolata
Portakal dilimleri

Yumurta ve şeker mikserde iyice çırpılır.

Üzerine süt, sıvı yağ, un ve kabartma tozu konur, elle bütünleşinceye kadar karıştırılır.

Karışım yağlanmış bir kek kalıbına dökülür, 170 derece fırında 20 dakika kadar kontrollü olarak pişirilir.

Fırından alınıp soğumaya bırakılır.

Bir tencereye portakal suyu, şeker ve nişasta alınır, biraz karıştırdıktan sonra ateşe oturtulur.

Kalınlaşana kadar karıştırılır pişirilir, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.

Portakallı krema tartın üzerine yayılır.

Onun da üzeri eritilmiş beyaz çikolata ve portakal dilimleri ile süslenir.

