



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI TART

Hamuru için:

3 çorba kaşığı yoğurt,  
1 paket margarin,  
1 paket kabartma tozu  
4 su bardağı un.

Harcı için:

4 adet portakal kabuğu,  
2 su bardağı tozşeker

Hamuru hazırlamak için margarini eritin. Un, kabartma tozu, yoğurt ve margarini yumuşak kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bu arada portakalların kabuklarını soyun. Kabukları biraz suya koyarak kaynatın. Sonra suyun dökün ve yeniden su koyarak ateşe koyun. Bu işlemi dört defa tekrarlayın.

Dördüncü kez portakalın suyunu döktükten sonra biraz soğutun. 2 bardak toz şeker ekleyin.

Pişmiş portakal kabuklarıyla şekeri elinizle ezerek karıştırın. Hazırladığınız tart hamurunun üçte birini ayırarak geri kalanını yağladığınız bir kalıba yayın.

Şekerli portakallı harcı hamurun üzerine dökün ve düzgün bir şekilde yayın. Hamurun geri kalan üçte birlik bölümünü harcın üzerine serin ve fırına sürün.

Üzeri kızarıncaya tartınızı fırından çıkartın, ters çevirin. Üzerine dilediğiniz kadar pudraşekeri dökerek servis yapın.

---