



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI TART

### MALZEMELER

Hamuru;  
3 yumurta  
5 tepeleme yemek kaşığı un  
3-4 tepeleme yemek kaşığı tozşeker  
1 çay kaşığı vanilya  
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi  
Üstü için;  
2-3 adet çekirdeksiz portakal  
7-8 adet kiraz şekerlemesi  
1 bardak krem şantiy  
Kreması;  
1 bardak süt  
1 yumurta  
1 yemek kaşığı tepeleme un  
3 yemek kaşığı tozşeker

### YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları 3 kaşık şekerle birlikte mikserde çırpın. Koyu kıvama gelince, elenmiş un, vanilya ve limon kabuğu katıp tahta kaşıkla altüst yaparak karıştırın. 25 cm çapında, 5 cm yüksekliğinde kenarı tırtıklı teflon tart kalıbını yağlayıp unlayın. Yumurtalı karışımı içine boşaltın. Orta ısı fırında 30 dk pişirin. Bir kaptaki şeker, un ve yumurtaya sütü katıp karıştırarak pişirin. Vanilya koyup ateşten alın. Pişen pandispanyayı kalıptan çıkartın. Çukur olan yüzüne soğumuş kremayı yayın. Portakalların kabuklarını ayıklayıp dilimleyin ve ortalarından ikiye bölün. Resimde görüldüğü gibi, kremanın üzerine yerleştirin. Kenarlarına ve çevresine krem şantiy sıkın. Kiraz şekerlemesi ve renkli şekerle süsleyin.