



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TART

Kullanılacak Malzemeler

5 Tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

3 adet yumurtanın sarısı

400 ml süt

250 gr un

1 adet yumurta

175 gr toz şeker

175 gr tereyağı

2 adet kan portakalı

200ml portakal suyu

1 paket vanilyalı puding tozu

1 yemek kaşığı pudra şekeri

50gr beyaz çikolata

Tuz

Hazırlanma Şekli

Tart Hamuru:

125gr Tereyağı, 75gr şekeri bir tutam tuzu iyice karıştırın. İçine yumurta, un, 2 tatlı kaşığı portakal kabuğu ilave edin. Hamuru yoğurun folyoya sarıp buzdolabında bir saat bekletin.

Krema:

Sütü kalan şeker ve 3 tatlı kaşığı portakal kabuğu ile kaynatın. Yumurta sarısı, vanilyalı puding tozu ve portakal suyunu karıştırın. Kaynayan süte yavaş yavaş ilave edip kaynamaya devam edin. Pişince karışımı bir kaseye alıp soğumasını beklerken ara sıra karıştırın.(üstü kabuk bağlamasın) Mermer tezgahın üstünü unlayın buzdolabından çıkarılan tart hamurunu 1/2 cm kalınlığında açın. Yağlanmış kare veya yuvarlak bir kalıba yerleştirin. Kenarlarını düzelterip iyice bastırın, üzerine çatal ile delikler açın. Önceden ısıtılmış 200 C fırının alttan ikinci rafında 15 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Kalan tereyağını krema kıvamını alana dek karıştırın, pişen hamurun üzerine dökün. Üzerine benmaride ısıtılmış kremayı dökün. Biraz kabuk tutunca üzerine portakalların kabuklarını soyun ince ince dilimleyin. Tartın üstüne yerleştirin. 3 saat bir yerde bekletin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.