



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TART

Oktay Usta

- 150 gr oda ısısında margarin
- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 1 Adet portakal kabuğu rendesi
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay bardağı ince çekilmiş fındık veya ceviz
- 1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Kreması için:
- 1 Poşet toz şanti
- 1 Çay bardağı soğuk süt
- 1 Adet portakal

Margarinin oda ısısında olmasına özen gösteriyoruz. Üzerine yumurta ve toz fındığı veya cevizi ilave ediyoruz. Portakalı ince yerinden rendeliyoruz, karıştırıyoruz. Üzerine unu, kabartma tozunu, vanilyayı döküp hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Bu hamurun en belirgin özelliği fazla yoğurmadan ortaya çıkmasıdır. Hazırlanan hamuru isterseniz küçük kalıplara doldurabilirsiniz. İsterseniz cam fırın kabına yayıp kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştiriyoruz. Kullandığımız kalıp veya kaba koyduğumuz hamurun 5 veya 6 yerinden çatal ile deliyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 20-30 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkınca soğumaya bırakıyoruz. Diğer tarafta toz şantiyi soğuk süt ile mikserde köpürtüyoruz sert olana kadar. Şantiyi desenli bir şekilde tartın üzerine görkemli bir biçimde sıkıyoruz. Kabuğunu hamurda kullandığımız portakalı istenilen incelikte kesip şantinin üzerine diziyoruz. Servise hazır hale getiriyoruz.