



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TART

225 Gr Sana Hamurışı
3 Adet SÜSLEMEK İÇİN PORTAKAL SUYU
0,5 Çay Bardağı sıvıyağ
2 Çorba Kaşığı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
2,5 Su Bardağı süt
3 Su Bardağı un
1 Çorba Kaşığı toz şeker
1 Çorba Kaşığı yoğurt
1,5 Çorba Kaşığı nişasta
0,5 Su Bardağı Krema için un

ÖNCELİKLE KREMASI İÇİN İKİ BUÇUK SU BARDAĞI SÜT, YARIM SU BARDAĞI UN VE 100 GR. MARGARİNİ TOPAKLANMAYACAK ŞEKİLDE KISIK ATEŞTE KOYULAŞANA KADAR PİŞİRİN. DAHA SONRA MİKSERLE İYİCE ÇIRPIP SOĞUMASI İÇİN KENARA ALIN. ÜZERİNİ SÜSLEMEK İÇİN NİŞAŞTA VE 2 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKERİ KISIK ATEŞTE İYİCE KARIŞTIRIN VE YAVAŞ YAVAŞ PORTAKAL SUYUNU İLAVE EDEREK PİŞİRİN VE BUNU DA BİR KENARA ALIN. TART HAMURU İÇİN UN, 125 GR. MARGARİN, YOĞURT, SIVIYAĞ, ŞEKER, KABARTMA TOZU VE VANİLYAYI İYİCE YOĞURARAK HAMURU OLUŞTURUN. DAHA SONRA HAMURDAN CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE PARÇALAR ALARAK AÇIN VE KALIPLARIN İÇİNE HAMURLARI YAYIN. KABARMAMALARI İÇİN DE HAMURA ÇATALLA DELİKLER AÇIN. ÖNCEDEN ISITILMIŞ 170 DERECE FIRINDA PEMBELEŞENE KADAR PİŞİRİN. KALIPTAN ÇIKARTTIĞINIZ TARTLARI İLK SICAKLIKLARI GEÇTİKTEN SONRA İÇLERİNE KREMA DOLDURUN VE ÜSTLERİNE PORTAKALLI SOSTAN İLAVE EDEREK SERVİS EDİN.