



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TATLI

250 gr. un
125 gr. margarin
1 yumurta
50 gr. kavrulmuş çekilmiş fındık
100 gr. pudra şeker
1 portakal kabuğu rendesi
1 çay kaşığı kabartma tozu
Krema için:
125 gr. margarin
150 gr. pudra şeker
2 çorba kaşığı süt veya su
Biraz vanilya

Krema için, bir kap içinde elle margarin yumuşatılır. Pudra şekeri ilave edilir. Krem haline gelinceye kadar karıştırılır. Süt, vanilya konur karıştırılır.

Un, kabartma tozu beraber çalışılacak yere elenir. Ortası havuz gibi açılır. Ortasında yağ, şeker, elle krem haline getirilir. Yumurta, portakal kabuğu, fındık ilave edilir. Hepsi unla birlikte karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamur yağlanmış tart kalıbına yarım santim kalınlığında yerleştirilir. Orta hararettteki fırında pişirilir. Kalıptan kırmadan ılık iken çıkarılır, soğutulur. Krem ve portakal ile içi doldurulur süslenir.