



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI TORTA

1,5 bardak kakao
1/2 bardak toz şeker
3 kahve fincanı un
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
3 yumurta
1/2 bardak portakal suyu

Yumurta sarıları bir tencereye koyulur. Toz şeker de ilâve edilir, iyice çırpılır. Sonra kakao, un, eritilmiş yağ ve portakal suyu, en sonra da bir tutam tuz ilâvesiyle çırpılarak kar haline getirilmiş yumurta akları ilâve edilip karıştırılır.

İçi hafifçe yağlanıp unlanmış pasta kalıbına dökülür ve orta fırında, yarım saat pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra dilim dilim kesilip servis yapılır.