



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TURTA

Kullanılacak malzeme :

300 - 400 gramlık bir pandispanya,
20 gram un,
50 gram toz şekeri,
250 gram süt,
125 gram krema,
2 yumurta,
4 sulu portakal,
10-15 taze veya şurupta kiraz,

Yapımı: Pandispanya birer santim kalınlığında dilimlere kesilir. Emaye bir tencerede un, toz şekeri, yumurtalar ve süt soğuk olarak iyice karıştırılır. Sonra bunların içine beyazı çıkarılmış bir portakal kabuğu atılır ve tencere orta ısı bir ateşe oturtulur. Karıştırmaya ara vermek, sizin karışım beş dakika kaynatılır.

Ateşten indirince portakal kabuğu tencereden çıkarılır ve karışım soğumaya bırakılır.

Tenceredekiler soğuyunca 2 portakalın suyu katılır. Karışım iyice karıştırılırken bir başka kaptaki, çırpılmış olan krema yavaş yavaş bu karışıma katılır.

Kare biçiminde bir kalıbın içi ıslatılır. Sonra tenceredeki krema karışımından bir parça kalıbın dibine yayılır. Bu kremanın üstüne o anda ıslatılıp çıkarılan pandispanya dilimleri döşenir. Böylece eldeki malzeme tükeninceye kadar bir tabaka krema, bir tabaka pandispanya döşenir. En üste pandispanya dilimleri döşendikten sonra bunların üzerine bir yağ kâğıdı örtülür ve kalıp buzdolabına kaldırılır.

Servis yapılacağı vakit kalıp buzdolabından çıkarılır. Yağ kâğıdıyla birlikte tatlı servis tabağına baş aşağı edilir. Böylece servis tabağına aktarılan turtanın üstüne taze veya şurupta kirazlarla süsler yapılır. Servis tabağının çevresi de kalan portakalların dilimlenmesiyle süslenirken sonra servis yapılır.