



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TURTA

4 çorbakaşığı portakal marmelatı
3/5 su bardağı tozşeker
1 su bardağın patates nişastası
1 limon
3 yumurta sarısı
1 paket maya
tuz

Yumurta sarılarını, toz şekerle çırpın. Buna nişastayı, bir limonun suyunu ve mayayı ilave edip karıştırın. Bir çimdik tuz ve kar haline gelene kadar çırdığınız yumurta aklarını ilave edin. Bu karışımı yağladığınız kek kalıbına dökün ve önceden ısıttığınız 80 derecelik fırına verip 45 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarttığınız tatlıyı soğumaya bırakın. Enlemesine iki eşit parçaya bölün. Kısık ateş üzerindeki bir kabın içinde ılıtıp çözdüğünüz portakal marmelatından 4 çorbakaşığı kadarını ilk kata düzgünce yedirerek süürün. İkinci katı yerleştirdikten sonra üstüne pudra şekerini biraz tarçınla karıştırabilirsiniz.

[ML® Linz Turtası için tıklayın](#)

[ML® Linz Turtası \(görsel\)](#)