# PORTAKALLI TURTA

Kullanılacak Malzemeler
200gr soğuk tereyağı (parçalara bölünmüş)
400 gr un
100gr pudra şekeri
1 adet limon kabuğu rendesi
2 Adet yumurta sarısı
50gr toz fındık
250 gr -300 gr portakal marmeladı
1 yemek kaşığı kremşanti
Tuz

Hazırlanma Şekli

Mutfak robotuna un, bir yumurta sarısı, fındık, tereyağı, 1 tutam tuz, pudra şekeri, limon rendesi, 1 yemek kaşığı suyu koyup yoğurun. Yoğrulan hamuru folyoya sarıp buzdolabında bir saat bekletin. Hamurun 2/3 nü unlanmış tezgaha alın, 2-3 mm kalınlığında ve 30cm çapında hamur açın. Fırın tepsisinin içine yağlı kağıt koyun (folyo da koyabilirsiniz) hafif yağlayın. Hamuru fırın kalıbına yerleştirin. Kenarlarını hafif sıkıştırın. Bir çatalla dibinde delikler açın. Önceden ısıtılmış 200c fırının alttan ikinci rafında 15 dakika pişirin. Kalan hamuru unlanmış tezgah üzerinde 2-3 cm kalınlığında açın. Hamurdan 1cm eninde 10 adet şerit kesin. Fırından çıkardığınız hamuru 10 dakika soğutun. Fırının ısısını 160 C düşürün. Soğuyan hamurun üstüne portakal marmeladını yayın üstüne 1cm kestiğiniz hamur şeritlerini kafes biçiminde marmeladın üstüne yerleştirin tepsiden sarkan kısımlarını kesin. Kalan yumurta sarısını kremşanti ile karıştırıp hamur kafesinin üstüne sürün. Fırının ikinci rafında 45 dakika pişirin. Soğumaya bırakın, kremşanti ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:6513 • adı:Portakallı Turta • gönderen:otelman • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:19