



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TURTA

7 Yumurta sarısı ve akı
1.5 Bardak Toz Şeker
2 Portakalın Suyu
2 Portakal Kabuğu Rendesi
Biraz un
Biraz Petibör Bisküvi
100 Gr. Kavrulmuş Badem
Bir Tutam Tuz
Galeta Unu
Dövülmüş Badem

Yumurta sarıların, şekerin yarısı ve tuzla birlikte köpürüncüye kadar çırpın. Buna portakal suyu ile rendelenmiş portakal kabuklarını da ilave edin. Yumurta aklarını kar haline gelene çırpıp içine kalan şekeri yavaş yavaş ekleyin. Sonra bu karışımı diğer karışıma ilave edin. Öte yanda unu, ufalanmış bisküvileri ve dövülmüş bademi birlikte karıştırın, diğer malzemeye katın. Sonra yuvarlak bir kalıbı yağlayıp galeta unu serpin, içine hamuru koyun, hamurun üzerine portakal reçeli yayıp hamurun üst kısmını düzeltin ve orta ısı fırında 50 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.