

Portakalli Tart

Malzemeler

Tart hamuru icin;

2 adet yumurta

150 gr tereyag

Yarim cay bardagi soguk su

2 yemek kasigi pudra sekeri

Yarim paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 su bardagi un

Peltesi icin;

Yarim su bardagi portakal suyu

Yarim su bardagi su

2 yemek kasigi seker

1 yemek kasigi tepeleme nisasta

Yapilisi

Genis bir kaseye unu alin.Uzerine vanilya,kabartmatozu ve pudra sekerini ekleyin.Karistirin.Daha sonra unun ortasini havuz gibi acip yumurtalari kirin.Tereyagini alin ve soguk suyuda ekleyin.Kenarlardaki unu almadan tereyag eriyene kadar ortadaki malzemelerle karistirin.Tereyag eridikten sonra unla beraber yogurmaya baslayin.Kulak memesi kivamindan biraz daha sert bir hamur olmasi gerekiyor.Kucuk tart kaliplarina siviya surun.Mandalina buyuklugunden hamurlar koparin ve tart kalibina elimizle genisleterek yerlestirin.Hazirladiginiz tart kaliplarini firin tepsisine dizip onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisirin.Bu sirada pelteyi hazirlayin.Pelte malzemelerini guzelce cirpip muhallebi kivamina gelene kadar pisiriyoruz.Firindan cikardiginiz tartlari dikkatlice servis tabagina cikarin ve uzerine hazirladiginiz pelteleri pay edin.Daha sonra krem santiyle susleyip servis edin.