



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Torta con Arancia sul Foglio

Kağitta Portakallı Kek



2 uova  
2 bicchieri di farina  
1 arancia  
1 bicchiere di zucchero  
1,5 tazzine di caffè olio vegetale  
1 pacco polvere lievitante  
Per l'arancia 1 tazzina di caffè zucchero  
1 tazzina di caffè yogurt  
24 pan di torta

- # Pri iniziare a prepararsi la torta si grattugiano le conchiglie d'arancia. Si sbucia le conchiglie bianche d'arancia e diventa perfetta.
- # Grattugiato d'arancia si mette nello zucchero di 1 tazzina di caffè a riposare per 30 minuti.
- # Uova e zucchero si miscelano finchè diventano coerenza di crema.
- # Sopra si aggiungono zucchero, yogurt olio vegetale e polvere lievitante si miscelano finche diventano perfetto liscio.
- # L'ultimamente si aggiunge grattugiato d'arancia riposata.
- # Si inseriscono nel vassoio a forno i fogli di torta. In ogni si svuota la miscela di torta senza riempirsi molto.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 40 minuti.
- # Si lascia a riposare per un pò e poi si servirsi.

**Nota:** Se non ci sono i fogli di torta quindi la miscela di torta si può svuotarsi e cucinarsi in una pan di torta unica e nello stesso gradi.