



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAM FISTIKLI KREMALI TART

Tart Hamuru için:

300 gr un

130 gr şeker

150 gr margarin

1 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

1 adet limonun kabukları

120 gr şeker

50 gr ekmeklik un

500 gr tam yağlı taze süt

2 adet yumurta

1 paket vanilya

Üzeri için:

50 gr çam fıstığı

20 gr pudra şekeri

Tart Hamurunun hazırlanması;

Bir yoğurma kabına un, şeker, margarin, yumurta ve kabartma tozunu koyarak yoğurun. Streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Kremanın hazırlanması;

Bu sırada limon kabuğunu rendeleyin. Şeker, un, süt, yumurta ve vanilya ekleyerek pişirin. Ayrı bir kaba alıp soğumaya bırakın.

Tart hamurunun 2/3'ünü oklavayla açın ve 26 cm çapında yağlanıp unlanmış bir tart kalıbına (varsa kelepçeli bir kalıba) kenarlarından biraz taşacak şekilde yerleştirin. Üzerine soğuyan kremayı yayın ve 20gr çam fıstığı serpin. Hamurun kalan 1/3'ünü de oklavayla açıp en üste yerleştirin. Kenarlardan taşan hamuru üzerine katlayarak kapatın. Üzerine fırça ile süt sürüp kalan çam fıstıklarını serpin. 180°C önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.



