



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEKLİ LİMONLU PASTA

Alt hamur için:

125 Gr oda sıcaklığında Margarin

1 Adet Yumurta

100 Gr Toz Şeker

250 Gr Un

1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu

1 Paket Vanilin

Üs tharcı için:

Eritilip Soğutulmuş 100 Gr Margarin

5 Adet beyazları ayrılmış Yumurta

250 Gr Süzme Yoğurt

1 Paket Sıvı Krema (200ml)

1 Çay bardağı Süt

2 Çay kaşığı Limon Suyu

175 Gr Toz şeker

İlk önce alt hamurunu hazırlıyoruz bunun için oda sıcaklığındaki margarini yumurta ile iyice çırpıyoruz.

Daha sonra şeker ve vanilini ekleyip çırpırmaya devam ediyoruz.

En son un ve kabartma tozunu ekleyip elimizle pürüzsüz bir hamur yoğuruyoruz.

Gerekirse un ilavesi yapabilirsiniz.

Margarin ile yağlanmış kelepçeli kalıba hamurun 3/2 sini yayıyoruz.

Geri kalan hamur ile kenarlarını yapıyoruz.

Üst harcı için yumurta sarılarını iyice çırpıyoruz, şekerini ilave edelim ve köpükleşene kadar çırpalım.

Süzme yoğurt, krema, limon suyu ve sütü ekleyerek çırpalım.

En son margarini ekleyip güzelce çırpalım.

Ayrı bir kapta yumurta aklarını kar haline gelene kadar çırpalım.

Sonra yumurta aklarını diğer harca ekleyip dikkatlice söndürmeden karıştıralım.

Karışımı alt hamurun üzerine dökelim ve 180 dereceli fırının en alt bölümünde 1 saat pişirelim.

İlindikten sonra mümkünse buzdolabında 1 gece dinlendirelim.

Dilediğiniz meyveleri dilimleyip üzerine koyun ve tart jöleyi tarifine göre hazırlayıp meyveler dökün.