



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBURNU MARMELATLI MİSKET LİMONLU TART

200 gram un
1 çimcik tuz
110 gram margarin
50 gram şeker
1 adet hafif çırpılmış yumurta
İç harcı için 150 gram tuzsuz krem beyaz peynir
100 gram şeker
1/2 su bardağı taze sıkılmış misket limonu suyu
2 adet büyük yumurta
1 yemek kaşığı misket limon rendesi
Üzeri için;
3 yemek kaşığı kuşburnu marmeladı
1 adet misket limonu rendesi

Tart hamuru: Margarini mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın. Şekeri ilave edip çırpmaya devam edin. Hafif çırpılmış yumurtayı da ekleyip biraz daha çırpın ama abartmayın! Ayrı bir kaptaki unu ve tuzu karıştırıp sana yağ karışımına ilave edin. Hamur olana kadar biraz çırpın. Hamuru elinizle bastırarak düzleştirin ve streç filme sarıp dinlenmesi için dolaba kaldırın.

20 x 23 cm'lik mümkünse altı çıkabilen tart kalıbını kenarları dahil sana ile yağlayın. Hafif unlanmış tezgaha dinlenmiş hamuru alın ve yaklaşık 3 mm kalınlığında ve 30 cm çapında olacak şekilde merdane yardımıyla açın. Ya da hamuru direkt olarak kalıba alın. Ellerinize ortadan kenarlara doğru bastırmak suretiye kalıbı kaplayın. Dikkat edin hamur her yerde eşit olsun. Bu teknikteki zorluk, hamurun altı görünmediğinden bazı yerlerin kalın, bazılarının ise fazla inceltilmesidir. Merdane ile açtıysanız işiniz daha kolay, hemen kalıba yayıp oturması için elinizle bastırın. Kenardaki fazlalıkları bıçak yardımıyla kesin.

Kalıbıyla birlikte kaplayıp bir 20 dakika daha dinlenmesi için dolaba kaldırın.

Dinlenmiş hamurun ortasına pişirme kağıdı koyun. Çok düzgün kesmek zorunda değilsiniz. Üzerine pişerken kabarmaması için fasulye, nohut gibi ağırlık koyacağız. Nihayet sona geldik! Önceden 200 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 20-25 dakika, altın sarısı rengi verene kadar pişirin.

Pişen hamuru fırından alıp dereceyi 175'e düşürün. Üzerindeki ağırlıkları alıp alınması için kenara kaldırın.

İç harcı için: Mikserle peyniri iyice çırpın. Şekeri ilave edip çırpmaya devam edin. Yeterince karıştıklarını düşündüğünüzde yumurtaı ilave edin. Güzelce çırpıttıktan sonra limon kabuklarını ve suyunu ekleyin. Karışımı, pişip iyice soğumuş tart tabanına dökün. Tart hamurunu çıkarttıktan sonra fırın ısını 175 dereceye düşürün Yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. Oda sıcaklığına getirip üzerini kuşburnu marmelatı ile kaplayın ve biraz da buzdolabında dinlendirin.

Üzeri için: Marmelatı nemli bir bıçak yardımıyla tartın üzerine sürün. Miktarı arttırıp azaltabilirsiniz. Limon kabuklarını da serpiştirin.