



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KABUĞU RENDELİ PEKMEZLİ TART

125 gr margarin

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı tozşeker

1 kahve fincanı soğuk su

1 adet yumurta

Üzeri için

1 subardağı pekmez

1 çay bardağı sıcak su

1 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi

2 dilim bayat ekmek (ufalancak)

Süslemek için:

1 paket krem santi

1 çay bardağı süt

1 avuç kurufasulye veya nohu (tartın kabarmaması için kullanılacak)

Çukur bir kapta un konur odasıcaklığındaki margarin, tozşeker, tuz, yumurta konur, iyice karıştırılıp yoğrulur daha önceden yağladığımız tart kalıbının dibine ve kenarlarına gelecek şekilde bastıra bastıra yayalım içine 1 su bardağı nohut veya kurufasulye koyup kabarmaması için 170 derecede renk alıncaya kadar ön pişirme yapalım diğer tarafta limonu rendeleyelim suyunu da kabuğunda pekmeze katalım ocakta bir taşım kaynatıp soğutalım ufalanmış bayat ekmek içlerini içine katıp bir iki ere karıştırdıktan sonra fırından çıkan yarı pişmiş tart hamurunun üzerinden kurufasulyeleri alalım hazırladığımız malzemeyi yarı pişmiş tart hamurunun üstüne yayalım ve tekrar fırınlatalım, fırında gevrekleşene kadar pişirip çıkadıktan sonra soğutalım üzerine sütle çırtığımız krem şanti le süsleyerek servis yapalım.