



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALİ TART

Hamuru için:

170 gr un

100 gr margarin

4 yemek kaşığı soğuk su

2 yemek kaşığı toz şeker

Limon kreması için:

2 yemek kaşığı mısır nişastası

100 gr pudra şekeri

2 adet limon kabuğu rendesi

125 ml limon suyu

100 ml portakal suyu

100 ml su

85 gr sana klasik margarin

3 adet yumurta sarısı

1 adet yumurta

Üzeri için:

Nane yaprakları

Un ile küp doğranmış margarini mutfak robotunda ekmek kırıntısı görüntüsü alıncaya kadar karıştırın. Şeker ve suyu ekleyip 30 saniye daha karıştırın. Hamuru buzdolabı poşetine sarıp 30 dakika buzdolabında soğutun. Hamuru tart kalıplarına yerleştirin. çatalla birkaç kere deldikten sonra üzerini yağlı kağıtla sıkıca kapatarak 1 saat buzdolabında soğutun. 180 dereceye ayarlanmış fırında içini fasulye ya da benzeri bir bakliyatla doldurarak 15 dakika pişirin. Mısır nişastası, şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu tencerede karıştırın. Azar azar limon suyu ekleyerek pişirin. Portakal suyu ve suyu ekleyin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp sana margarini ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırmaya devam edin. Yumurta sarılarını ve bütün yumurtayı ayrı bir kapta çırtıktan sonra karışıma ekleyin. Karışım iyice koyulaşınca kadar orta ateşte hızlı bir şekilde karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tart tabanlarının içini limonlu kremayla doldurun ve buzdolabında 1 saat bekletin. Pudra şeker serpip, nane yapraklarıyla süsleyin ve servis yapın.

