



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALİ TART

Malzemesi:

Tart Hamuru:

8 çorba kaşığı un

150 gram margarin

2 adet yumurta

50 gram pudra şekeri

vanilya.

Kreması:

1 su bardağı şeker

1/2 çay kaşığı tuz

1/4 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 yumurta akı

2 yumurta sarısı

1 limonun suyu ve kabuğu.

Hazırlanışı:

Unu eleyin. Yağı içine koyarak bıçakla ince ince kıyın. Ortasını açarak 2 yumurta sarısını, etrafına pudra şekeri ile vanilyayı koyup bir hamur yapın. 10-15 dakika dinlendirdikten sonra, merdane ile 7 - 8 mm. incelikte açın. Yağlanmış bir fırın tepsisine merdaneye sararak koyup, muntazam yayın. Tepsiyi fırına koyup ortadan daha az hararete hamur pişinceye kadar bırakın. Pişince fırından atıp soğutun. Diğer tarafta, şekeri, tuzu ve unu bir kaba koyun ve kabı başka bir kabın içinde kaynamakta olan suyun içine oturtun. Devamlı karıştırmak suretiyle malzemeyi eritin ve buna sütü de ilâve edin. Sonra kabı kısık ateşin üzerine oturtun ve kaynayana kadar pişirin. Yumurta sarılarını çirpin. Sıcak karışıma bunu yavaş yavaş ilâve edin ve karıştırın. Sonra kabı tekrar kaynar suyun içine oturtun. 3 dakika tutun. Sıcak suyun içinden kabı çıkartın. Limon suyunu, rendelenmiş limon kabuğunu ve tereyağını ilâve edin. Soğutun ve tartın içine dökün. Yumurta akını köpürünceye kadar çirpin. Tartın üzerindeki malzemesinin üstüne bu karışımı naylon torba ile sıkın. Önceden ısıttığınız fırına tartı koyun. 5-10 dakika pişirin. Dilim dilim keserek servis yapın.