



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PAY

170 ml limon suyu (limonlu dolgu)
225 gr un (tart hamuru için)
100 gr alba margarin (tart hamuru için)
85 gr şeker (tart hamuru için)
1/2 adet yumurta (tart hamuru için)
1 tutam tuz (tart hamuru için)
180 gr tereyağı (limonlu dolgu)
160 gr yumurta sarısı (limonlu dolgu)

Hazırlanışı

Tart:

Yağı küp küp doğrayın. Un ve şekerini harmanlayın. Yumurta, tereyağı ve unlu karışımı parmak uçlarıyla ufalayın. Buzdolabında 30 dk dinlendirin. Kalıba yerleştirip 180 derecede 15 dk pişirin. Fırından çıkarıp yumurta beyazı sürün. 2 dakika kadar daha pişirin.

Limonlu Dolgu:

Tereyağının yarısı ve şekerin yarısı ile limon suyu ve zestini kaynatın. Yumurta sarıları ve şekerin kalan kısmını çırpıp, kaynamış karışım ile temperleyin. Tekrar ocağa alıp kaynatın. Ocaktan alıp kalan tereyağını da ekleyip karıştırın. Soğutun. Pişmiş tart hamuru içine doldurun.

Not: Üzerine mereng sıkılıp pürmüz ile yakabilirsiniz.