



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PEYNİRLİ KREMALİ TART

2 adet yumurta sarısı
150 gr. margarin
2,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı süt
1/2 su bardağı toz şeker
1 paket labne peyniri
1/2 paket krema
1 adet limon suyu
2 adet limon kabuğu rendesi

Bir kaba eritilip ılıtılmış margarini, yumurta sarılarını, şekerini, sütü, kabartma tozunu ekleyip çırpalım. Unu ekleyip özlü bir hamur haline gelene dek yoğuralım. Hamuru 25-30 cm çapında kalıp büyüklüğünde açalım. Tart kabını margarinle yağlayıp un serpelim. Hamuru kalıba yerleştirip hamur kenarlarını hafifçe yükseltelim. Hamurun üzerini çatalla 7-8 yerinden delelim. Isıtılmış 180° ısıfı fırında açık pembe renk alana dek pişirelim. Bu arada labne peyniri, kremayı, şekerini, limon suyunu, kabuğunun rendesini kaba alıp mikserle 1 dk. çırpalım. Hamuru fırından alıp soğutalım ve üzerine kremayı yayalım. Buzdolabında birkaç saat soğutup servis yapalım.