



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU PİŞMANİYE TART

### Malzemeler:

5 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı pudra şekeri  
2 yemek kaşığı margarin  
1 adet yumurta  
2 gram kabartma tozu  
Limon kreması:  
100 gram süt  
20 gram şeker  
10 gram un  
1 adet yumurta  
1 adet limon rendesi  
1 adet limon suyu  
Az miktarda antepfıstığı

### Hazırlanışı:

Bir kabin içerisinde un, pudra şekeri, margarin, kabartma tozu ve yumurtayı karıştırın. Kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. Kalıba ortası boş kalacak şekilde döşeyip 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Limon kreması için 100 gram sütü tencereye koyup içine unu, şekeri ve yumurtayı kırıp karıştırarak ocağın üzerine koyun. Kaynatıp içine limon suyunu ve rende limonu ilave ederek ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuma işleminden sonra 10 gram margarinle beraber mikserde çırpın. Daha sonra pişmiş olan tart hamurunun içine sıkın ve üzerine pişmaniyesini koyup toz antepfıstığı serpererek servise sunun.