



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU TART

- 2 Çorba Kaşığı Nişasta
- 1 Su Bardağı Pudra şekeri
- 2 Adet Limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 Çay Bardağı Limon Suyu
- 1 Çay Bardağı Portakal Suyu
- 1 Çay Bardağı Su
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Adet Yumurta sarısı
- 1 Adet Yumurta

Un ve tereyağını robotta iyice ufalana kadar çekelim. Şeker ve suyu ekleyip, 1 dakika kadar daha karıştıralım. Cıvık olan hamurun biraz toparlanması için folyoya sarıp, yarım saat buzdolabında bekletelim. Biraz katılaştıktan sonra hamuru, kenarlarını yükselterek yağlanmış tart kalıbına yayalım. Üzerine yağlı kağıt serip, kabarmaması için 1 bardak kadar bakliyatı üzerine yayalım. Bu şekilde fırında 15 dakika pişirelim. Sos tenceresinde mısır nişastası, şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu tencerede karıştıralım. Bir yandan da limon suyunu azar azar ekleyelim. Portakal suyu ve suyu da ilave edip, kaynayana kadar karıştırarak pişirelim. Karışımı ocaktan aldıktan sonra, tereyağını ekleyip karıştıralım. Yumurta sarıları ve bütün yumurtayı ayrı ayrı çırpıp, karışıma ekleyelim. Son bir kez iyice pürüzsüzleşene kadar hızlı hızlı çırpıp, tart hamurunun üzerine dökelim. Buzdolabında yarım saat soğuttuktan sonra, pudra şekeri ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapalım.

