



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TART

Tart hamuru için:

2 su bardağı un

3 çorba kaşığı pudraşeker

3 çorba kaşığı çekilmiş badem

125 gr tereyağı

1 yumurta sarısı

Üzeri için:

2 limonun suyu

1 su bardağı tozşeker

2 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1 su bardağı süt kreması

5 yumurta

Oda ısısında bekletilmiş tereyağını yoğurma kabına alın. Un, yumurta sarısı, pudraşeker ve bademi ekleyip düzgün bir hamur yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

Hamuru merdane ile inceltip açın ve yağlanmış tart kalıbına yayın. Alüminyum folyo ile örtüp üzerine 1-2 avuç nohut serpiştirin. 180 dereceye ayarlı fırında 5 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

Üzeri için, yumurtaları çukur bir kaptaki şekerle çırpın. Limon kabuğu rendesi, limon suyu ve kremayı ekleyip 4-5 dakika daha çırpın. Karışımı tartın üzerine dökün. 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Soğuyunca buzdolabında 3-4 saat bekletin. Kalıptan çıkarıp servis yapın.