



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TART

150 gr margarin
2 su bardağı un
6 yemek kaşığı su
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
İç malzemesi :
2 çorba kaşığı margarin, eritilmiş
1 kahve kaşığı kabartma tozu
1.5 limon kabuğunun rendesi
1.5 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta sarısı
1.5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1.5 limonun suyu

Unu eleyin, yağ, su ve kabartma tozu katıp hamuru hazırlayın ve yağladığınız bir tart kalıbına döşeyip, kenarlarını biraz yükseltin. İç malzemesini pütürsüz bir bulamaç haline getirin. Kar haline getirdiğiniz üç yumurta akını da bu bulamaça ilave edip, tümünü tart hamurunun içine boşaltın. Kalıbı soğuk fırına koyup, fırının sıcaklığını en yüksek dereceye getirin ve 40-45 dakika, üstü kahverengi kabuk gibi olana dek pişirin. Soğuduktan sonra üstüne bol pudra şekeri serpip servis yapın.

[ML® Vişneli Tart \(görsel\)](#)