



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TART

1 su bardağı krema
1/2 su bardağı toz şeker
1/4 su bardağı limon suyu
1/2 su bardağı bisküvi, ufalanmış
3 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
3 adet yumurta, sarıları ve aklarını ayırın

20-22 cm çapında bir tart kalıbını yağlayın ve içine çeyrek su bardağı bisküvi kırığı serpin. Yumurta aklarını çırpıp, kar yapın. Azar azar şeker katın, iyice sertleşip parlak bir görünüm alıncaya dek çırpmaya devam edin. Yumurta sarıları limon rengini alıncaya kadar çırpıldıktan sonra yumurta aklarına ekleyin. Krema, limon kabuğu rendesi ve limon suyuyla birlikte dövdükten sonra, yumurtalı kaşıma katın. Kalıba boşaltın, üzerine bisküvi kırıklarını serpip, buzdolabında dondurun.