



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TART

Malzeme:

İç Malzeme için :

500 gram krema

10 adet yumurta

1/2 rendelenmiş limon kabuğu

3 çorba kaşığı limon suyu

250 gram toz şeker

1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin

Hamuru için :

1 adet yumurta

1 su bardağı Bizim Mutfak Un

180 gram toz badem

50 gram Tozşeker

Tart hamuru için tüm malzemeyi derin bir kaba alıp elinizle yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin. İç malzemesi için krema, yumurta, limon suyu, limon kabuğu rendesi, tozşeker ve vanilyayı bir tencereye alıp devamlı karıştırarak kaynatın. Hamuru merdaneyle unlanmış bir zeminde açın. Yağlanmış tart kalıbına yerleştirip çatalla birkaç yerini delin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 8 dakika kadar pişirin. Kalıbı fırından çıkartıp limonlu iç malzemesini tartın içine yayın. 25 dakika daha sıcak fırında pişirin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapın.