



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU TARTÖLET

2 kahve fincanı tozşeker

2 yumurta

1 su bardağı un

1 kahve fincanı tereyağı

İçi için:

3 limon

2 çorba kaşığı tereyağı

1 yumurta

1 kahve fincanı tozşeker

1 paket labne peyniri

Üzeri için:

3 yumurta akı

2 su bardağı pudra şekeri

Tereyağını eritip soğutun. Unu büyük bir kaba alın. Tereyağı, yumurta ve tozşekeri una ekleyin. Pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Hamuru top haline getirip üzerini kapatın ve 30 dakika buzdolabında bekletin. Buzdolabından çıkarıp merdaneyle yarım santim kalınlığında açın. Küçük tartölet kalıplarına yerleştirip ortalarını çukurlaştırın ve çatalla delin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pişirin. iç malzemesini hazırlamak için; limonların kabuklarını rendeleyip suyunu sıkın. Limon suyu, limon kabuğu rendesi ve tereyağını küçük bir tencerede kaynatın ve soğumaya bırakın. Tozşeker ve yumurtayı ayrı bir kasede çırpıp limonlu karışıma ilave edin. Labne peynirini ekleyip çırpın. Karışımı başka bir kaba alıp üzerini folyoyle kapatın ve buzdolabında 2 saat bekletin.

Üzeri için; yumurta aklarını pudra şekeri ile kar halinde çırpın. Limonlu karışımı sıkma torbasına doldurup tartöletlerin içlerine paylaşın. Kar halindeki yumurta akını düz uçlu sıkma torbasına doldurup tartöletlerin üzerine azar azar sıkın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin.