



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MERENGLİ LİMONLU YAZ TARTI

Tart Tabanı için:

2 1/2 Su Bardağı Buğday Unu (250g)

8 Yemek Kaşığı Tereyağı (120g) (Soğuk, küp küp kesilmiş)

2 Yumurtanın Sarısı (Beyazları merenge için saklayınız)

2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Bir Tutam Tuz

İhtiyaç halinde 1-2 Yemek Kaşığı Ilık Su veya Su

1 Limon kabuğu Rendesini

Dolgu için:

12 -15 Adet Böğürtlen

6 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Unu

1 1/2 Çay Bardağı Su

3 Su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

4 Adet Limonun Suyu

5 Yumurtanın Sarısı (beyazları merenge için saklayınız)

Merenge için

2 Su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri(240g)

4 Yumurtanın beyazı

Bir çay kaşığı limon suyu

Tereyağı ve unu bir karıştırma kabında, parmak uçlarınızı kullanarak birbirine yedirin. Kum kıvamına geldiğinde yumurta beyazlarını, limon kabuğu rendesini ve tuzu ekleyip karıştırın. En son afif yumuşatmak için 1-2 Yemek kaşığı su veya süt ilave edin.Çok kısa 1-2 dakika yoğurun. Tart hamuru kurabiye hamuru gibidir, çok çok az yoğurmak gerekir.

Hamuru Minimum 30 dakika buzdolabına kaldırın. Çıktığında hafif ısınmasını bekleyin.

Tart kalıbına hamurdan parçalar kopararak yayın. Kenarları biraz daha kalın tutun.

Bir çatal yardımıyla delikler açıp, üzerine bir pişirme kağıdını yuvarlak kesip yerleştirip bastırın.

Önceden 150 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp pişirme kağıdını alın ve 5 dakika hafif kahverengileşinceye kadar daha pişirin.

Bir çırpma kabına, böğürtlenleri suyuyla aktarın. Gerekirse rondo kullanarak çekin.

Bir sos tenceresine, mısır unu, böğürtlenler ve suyu,su, limon suyu ve şekeri ekleyerek karıştırarak kaynayıp kıvamını alıncaya kadar pişirin.

Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarını çırpın.

Sos tenceresinden bir kaç kaşık yumurtalara dökerek iki karışımın ısısını eşitleyin (temperleme),böylece

yumurtalar sıcak sos tenceresine karıştırdığınızda hemen pişmeyecek karışıma karışacaktır.

Sos tenceresindeki karışım ılınınca tüm yumurtaları yavaş yavaş ilave edip karıştırın. Üzerini kapatıp ılık tutun.

Merenge hazırlarken yumurta beyazlarına, mikser uçlarına ve karıştırma kabına su veya yumurta sarısı değmediğinden emin olun

Yumurta beyazlarını çırpma başlarken yavaş yavaş pudra şekerini ilave edin. En son limon suyunu ilave edip spatula ile karıştırın.

Bembeyaz ve kıvamını almış bir meringue, kabı ters çevirseniz bile akmayacak kıvamdadır.

Pişmiş ve soğumuş tart kalıbına, sos tenceresindeki ılık dolguyu ilave edin. Bir yemek kaşığı yardımıyla veya

sıkma torbası ve uçları ile merenge i en üste ilave edin. Önceden 150 derece ısıtılmış fırında Merenge hafif kızarıp kıtır kıtır olana kadar 20-30 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:122001 • ad:Merengli Limonlu Yaz Tartı • gönderen:yğit bulan • indirme tarihi:20.09.2024 - 10:40