



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TART

MALZEMELER

2 YUMURTA SARISI
150 GR. MARGARİN VEYA TEREYAĞI
2,5 SU BARDAĞI UN
3 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER
1 PAKET KABARTMA TOZU
3 ÇORBA KAŞIĞI SÜT
TARTIN ÜZERİ İÇİN:
YARIM SU BARDAĞI ŞEKER
1 PAKET LABNE PEYNİRİ (200 GR.)
YARIM PAKET KREMA
1 LİMON SUYU
2 LİMON KABUĞU RENDESİ

Bir kaba eritilip ılıtılmış margarinini, yumurta sarılarını, şekeri, sütü, kabartma tozunu ekleyip çırpalım. Unu ekleyip özlü bir hamur haline gelene dek yoğuralım. Hamuru 25-30 cm çapında kalıp büyüklüğünde açalım. Tart kalıbını margarinle yağlayıp un serpelim. Hamuru kalıba yerleştirip hamur kenarlarını hafifçe yükseltelim. Hamurun üzerini çatalla 7-8 yerinden delelim. Isıtılmış 180° ısıllı fırında açık pembe renk alana dek pişirelim. Bu arada labne peyniri, kremayı, şekeri, limon suyunu, kabuğunun rendesini kaba alıp mikserle 1 dk. çırpalım. Hamuru fırından alıp soğutalım ve üzerine kremayı yayalım. Buzdolabında birkaç saat soğutup servis yapalım.