



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALI TART

<https://www.elele.com.tr>

2+ ¼ su bardağı un
1 paket vanilya
150 gr tereyağı (oda ısısında yumuşatılmış)
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı süt
1 yumurta sarısı
Limonlu krema için:
2 yumurta
1 su bardağı mısır nişastası
3.5 su bardağı süt
1.5 çay bardağı toz şeker
2 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu

Derin bir kapta un ve vanilyayı karıştırın. Tereyağı, şeker, süt ve yumurta sarısını ekleyip iyice yoğurun. Streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Limonlu krema için tencereye süt ve şekeri ekleyip kaynatın. Ayrı bir yerde yumurtaları çırpın. Üzerine nişastayı ekleyip karıştırın. Kaynayan şekerli süte nişastalı yumurtayı yavaş yavaş ilave edip hızlı bir şekilde karıştırın. Son olarak limon suyunu ve rendelenmiş kabukları ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Mikser ile 3-4 dakika çırpıp soğumaya bırakın. Tart kalıbını tereyağı ile yağlayıp unlayın. Hamurun üzerine un serpererek tart kalıbı büyüklüğünde açıp kalıba yerleştirin. Limonlu krema soğuduktan sonra tekrar mikser ile çırpın ve tart hamurunun üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 25-35 dakika pişirin. Soğuduktan sonra buzdolabında 1 gece dinlendirin. Üzerini süsleyip servis yapın.

