



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU LORLU TART

2 çay kaşığı mısır nişastası  
4 limon, ezilmiş ve suyu sıkılmış  
4 büyük yumurta, çırpılmış  
225 g tereyağı  
175 g pudra şekeri  
Pasta için:  
100 g tereyağı, küp şeklinde  
200 g un  
55 g pudra şekeri  
1 yumurta yumurtası, çırpılmış  
Üzeri için:  
1 limon kabuğunun ince rendesi  
2 dilim limon

Fırını 200 ° C'ye ısıtın.

Hamur işlerini yapmak için tereyağını un ve şekerle birleştirin, sonra da yumurta ve yetecek kadar soğuk su ilave edin, iyice yoğurun.

Hamuru film sarın ve 30 dakika buzdolabına kaldırın.

Soğuduktan sonra, unlu bir yüzeyde yuvarlayın, hamuru 23 cm çapındaki tart kalıbının dibine yayın, kenarlarını yükseltin ve fazla kenarları kesin.

Hamura bir çatalla delikler açın, içini doldurun. 10 dakika pişirin, daha sonra içindekileri ve dış kabını çıkarın ve 8 dakika daha pişirin.

Bu arada, mısır nişastasını limon suyunda çözün ve diğer malzemelerle birlikte bir tencereye koyun. Tereyağı şeker eriyene kadar sürekli olarak orta ateşte karıştırın. 6 veya 7 dakika sonra karışım kalınlaşmalıdır. Kabarcıklı hale gelinceye kadar devam edin, sonra hamuru kabının içine boşaltın ve bir palet bıçağıyla üzerini düzeltin. Soğumaya bırakın, limon kabuğu ve dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

