



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU MERENG

Tart hamuru için:

2 su bardağı un

125 gram margarin

1 çorba kaşığı sirke

2 çorba kaşığı soğuk su

Krema için:

Yarım su bardağı mısır nişastası

1 su bardağı su

1 su bardağı limon suyu

1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1 su bardağı toz şeker

60 gram margarin

3 adet yumurta sarısı

Üzeri için:

3 adet yumurtanın akı

Yarım su bardağı pudra şekeri

Tart hamuru için oda sıcaklığında beklemiş margarin, un, sirke ve suyu karıştırıp yoğurun. Hamuru merdane ile açıp küçük tart kalıplarına yerleştirin. Hamurların üzerini çatal ile birkaç yerinden delin. Üzerlerini yağlı kağıt ile kaplayıp nohut doldurun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Yağlı kağıt ve nohutları alıp 15 dakika daha pişirin. Krema için nişasta, su, limon suyu, toz şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu bir tencereye alıp karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp yumurta sarılarını ve margarinini ilave edip karıştırın. Krema soğuyunca tart hamurlarının üzerine paylaşın. Üzeri için yumurta aklarını ve pudra şekerini katı bir hal alana kadar mikserleyin. Bu karışımı kremaların üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırının üst ızgarası ile merenglerin üzeri pembeleşene kadar bekletin. Soğuduktan sonra servis yapın.

