



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MERENG TURTA

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

Tabanı için:

1 bardak un

1 fiske tuz

6 yemek kaşığı soğuk tereyağı

2-3 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu için:

1 + 1/4 bardak şeker

1/3 bardak mısır nişastası

1/4 çay kaşığı tuz

1 + 1/4 bardak su

4 büyük boy yumurtanın sarısı çırpılmış

1/2 bardak taze limon suyu

3 yemek kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Mereng için:

4 büyük boy yumurtanın beyazı

1/2 çay kaşığı krem tartar

1/2 bardak şeker

Fırını 200 derecede ısıtın. Tuz ve unu bir kapta karıştırın, 6 kaşık tereyağını katıp çatalla ezerek karıştırın ya da pasta karıştırıcısından geçirin. Unu ıslatacak kadar az soğuk su katıp karıştırmaya devam edin ve beze haline getirin. Hamuru açıp 23 cm'lik tart kalıbının tabanına yerleştirin. Kenardaki fazlalıkları alın. Taban hamurunun kabarmaması için çatalla delikler açın. 8-10 dakika kadar hafifçe kızarıncaya kadar fırında pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Fırının ısısını daha sonraki pişirme işlemi için 165 dereceye getirin.

Dolgu: şeker, mısır nişastası ve tuzu bir kapta karıştırın. Suyu yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Orta ateştesürekli karıştırarak kaynamaya başlayıncaya kadar karıştırın. 1 dakika kaynatıp üzerine daha önce birlikte çırpılmış şeker ve yumurta sarılarından oluşan karışımı yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. 2-3 dakika daha pişirmeye ve karıştırmaya devam edin... Üzerine limon suyunu, limon kabuklarını ve 3 kaşık tereyağını ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp topaklanmaması için biraz daha karıştırmaya devam ederek kenara alın.

Mereng: Yumurta akları ve krem tartarı birlikte köpük haline gelinceye kadar çırpın. çırpma hızını artırıp 1/2 bardak şeker ekleyin, 3-4 dakika daha çırpın.

Tart: Pişirip hazırladığınız tart tabanının üzerine dolguyu dökün. Dolgu kremasının üzerini mereng ile kaplayın. 20-25 dakika kadar mereng hafifçe kahverengileşmeye başlayıncaya kadar pişirin. Oda sıcaklığında 1-2 saat bekletin. Buzdolabında 1 saat kadar soğutup servis edin.



© lezzetler.com tarif no:128296 • adi:Limonlu Mereng Turta • gönderen:mehmet kahyaoğlu • indirme tarihi:22.04.2025 - 13:49