



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TART

www.miele.com.tr

Hamur için:

275 gr. Un

150 gr. Tereyağı

25 gr. Şeker

2 Yumurta sarısı

20-30 gr. soğuk Su

Dolgu malzemesi:

4 büyük Limon kabuğu rendesi ve suyu

75 gr. Mısır Nişastası

500 ml Su

5 Yumurta sarısı

175 gr. Şeker

Merengi için:

5 Yumurta akı

275 gr. Şeker

Un, tereyağı, şeker, su ve yumurta sarısını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun ve 30 dakika soğuk bir yerde bırakın.

Tart içini doldurmak için limon kabuğu rendesi, limon suyu ve mısır nişastasını iyice karıştırın. Bir tencerenin içine su koyun kaynamaya bırakın, limon suyumısır nişastası- karışımını suya karıştırın ve devamlı karıştırarak kıvamlı bir sos haline getirin. Şeker ve yumurta sarısını ekleyin, fokurdamaya başlayınca ocaktan indirin ve soğumaya bırakın.

Hamuru açın tart kalıbının içine yayın, üstüne limonlu kremayı doldurun ve bir bıçakla düzeltin.

Şekerle sıkıca çırpılan yumurta aklarını eşit bir şekilde limonlu kremanın üzerine dağıtın ve kızarıncaya kadar pişirin.