



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TART

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

Tart hamuru için;

225 gr (1 buçuk su bardağı) un

125 gr (1/2 su bardağı+1 yemek kaşığı) tereyağ (küp küp kesilmiş ve soğuk)

80 gr (1/2 su bardağı) pudra şekeri

3 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı soğuk su

Kuru nohut veya mercimek

Limon kreması için;

250 gr (1 su bardağı) krema

2 adet yumurta

3 adet yumurta sarısı

110 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

125 gr (1/2 su bardağı) limon suyu

Bir kasede yumurta sarısı ve suyu karıştırın. Un ve pudra şekerini birlikte harmanlayın. İçine küp küp kesilmiş soğuk tereyağını ekleyin ve tereyağını hamura yedirip kum kıvamına gelene kadar karıştırın. Sıvı karışımı içine ekleyin ve hamur haline gelince tezgaha alıp top haline getirin ve streç filme sararak buzdolabında 1 saat bekletin. Fırınınızı 180 derecede ısıtmaya başlayın. Hamuru çıkarın ve unlu tezgahın üzerinde unlu merdane ile fazla vakit kaybetmeden açın. Hamur yumuşadıkça dağılma riski artacaktır. Tart kalibinizden biraz büyük bir şekilde açtıktan sonra merdanenize hamuru dolayın ve yaklaşık 27 cm'lik tart kalıbının üzerine yavaşça yayarak oturtun. Tart kalıbının her yerinin hamurla döşendiğinden emin olduktan sonra fazlalığı atmamak için kalıbın üzerinden merdane ile geçin. Bir çatalı hamurun içine ve kenarlarına batırarak delikler açın ve yaklaşık 30 dakika buzdolabında bekletin. Buzdolabından çıkarıp çıkarmaz içine tart kalıbından biraz daha büyük bir parça alüminyum folyo (veya yağlı kağıt) serip her tarafına yayılacak şekilde kuru nohut (veya mercimek) yerleştirin, kenardan sarkan folyoyu içeri doğru kapatın ve fırına verin. Bu ağırlık ile pişirme yöntemini, hamurun pişerken kabarmaması için uyguluyoruz. Fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Çıkarıp içindeki alüminyum folyoyu kaldırın ve 10 dakika daha fırına verin. Fırından çıkarın ve fırının derecesini 140'a düşürün. Bu esnada limon kremasını hazırlayın. Orta boy bir kaptaki krema, yumurtalar, toz şeker ve limon suyunu pürüzsüz bir karışım olana kadar çırpma teliyle karıştırın. Başka bir kaseye süzerek karışımı dökün. Ve karışımı tart kalıbının içine dökerek fırına verin. Fırında yaklaşık 30-35 dakika krema kısmı sertleşene kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına verin. İyi soğuduktan sonra pudra şekeri serpiştirerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:128242 • ad:Limonlu Tart • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.09.2024 - 06:12