



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TART

<https://www.ruhundoysun.com>

Hamur için:

250 g Un

90 g Pudra Şekeri

½ adet Limonun kabuğunun rendesi

125 g Tereyağ (soğuk, küp kesilmiş)

1 adet Yumurta

Dolgu için:

400 g Şeker

9 adet Yumurta

5 adet Limonun suyu

3 adet Limonun kabuğunun rendesi

250 ml Krema

Çilek sos için:

500 g Çilek

2 yemek kaşığı Toz Şeker

Hamur için, ellediğin un ve pudra şekerini mutfak robotuna koy.

Limon kabuğu ve tereyağı ekleyip 3 tur çevir.

Yumurtayı ayrı bir kaptaki çirp ve hamura ilave edip, 2 tur daha çevir.

Hamuru, elinle yassı bir yuvarlak haline getirip streçle sararak 30 dakika buzdolabında dinlendir

Tüm dolgu malzemesini geniş bir kaptaki karıştır. Üzerini kapatıp bir kenara al.

Hamuru dolaptan çıkar ve unlu bir tezgahda 30cm çapında, 0,5cm kalınlığında aç. 26 cm çapında altı çıkan tart kalıbına yerleştir. Elinle bastırarak hamurun kenarlara iyice yerleştiğinden emin ol. Kalıptan taşan hamuru bir bıçak yardımıyla al ve çatalla birkaç farklı yerinden del. Buzlukta tamamen sabitleşene kadar (yaklaşık 30 dakika) beklet

Grundig fırını 180 C°de ısıt.

Hamuru çıkarıp, üzerine yağlı kağıt yerleştir. İçini elindeki herhangi kuru bakliyatla doldur

Isıtığın fırında önce 8 dakika sonra yağlı kağıt ve bakliyatlarla pişir. Sonra kağıt ve bakliyatları al ve hamur hafif renk değiştirene kadar (yaklaşık 4 dakika) daha pişir.

Hamuru fırından çıkarıp oda sıcaklığına gelmesini bekle.

Fırının ısısını 130 C°ye ayarla.

Hamurun içine dolgu malzemesini dök. Hamurun kenar çizgisine kadar, etrafına taşırmadan (aksi taktirde kalıptan çıkartırken yapışıyor) doldurmaya dikkat et.

130 C°de 30 dakika, dolgu malzemesi sabitleşene kadar pişir.

Çilekleri temizleyip çukur bir kaba al. Şekeri üzerine döküp karıştır, 10 dak bekle. Robottan geçirip limonlu tartın yanında servis et.



© lezzetler.com tarif no:139918 • ad:Limonlu Tart • gönderen:abibebek • indirme tarihi:04.04.2025 - 14:21