



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TART

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

Hamuru için:

600 g un

125 g toz şeker

1 tutam tuz

400 g tereyağı

2 yumurtanın sarısı

4 yemek kaşığı soğuk su

Limonlu krema için:

6 yumurtanın sarısı

2 limonun rendelenmiş kabuğu

125 ml limon suyu

200 g toz şeker

100 g tereyağı

Üzeri için:

Rendelenmiş limon kabuğu

Un, şeker ve tuzu bir karıştırma kabında harmanlayın. Tereyağı, yumurta sarıları ve suyu ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sararak buzdolabında en az iki saat dinlendirin. Limonlu krema için tereyağı hariç tüm malzemeyi bir sos tenceresine alın. Sürekli karıştırarak kaynatın. Sos koyulaşıp kıvam almaya başlayınca ocaktan alın. Tel süzgeçten geçirip tereyağını ilave edin ve tereyağı tamamen eriyene kadar karıştırın. Dinlenen hamuru tart kalıbınızdan biraz daha büyük olacak şekilde bir merdane yardımıyla açın. Hafif yağladığınız tart kalıbına yayın ve kenarlarından sarkan kısımları kesin. Kestiğiniz parçaları hafif unlanmış tezgah üzerine alıp açın. Şekilli kurabiye kalıbıyla parçalar kesin. Tartınızın üzerine yağlı kağıt serip bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar 15-20 dakika pişirin ve üzerindeki bakliyatları alın. Ilınan turtanızın üzerine limonlu kremayı ilave edin ve kestiğiniz parçalar ile üzerini süsleyin. Üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika daha pişirin. Rendelenmiş limon kabuğu ile süsleyerek soğuk servis yapın.

