



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TART

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

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

1 yumurta

1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

Limonlu karışım:

1 çay bardağı limon suyu

2 limon kabuğu rendesi

2 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

Düz tabanlı tart kalıbı (Ø 24 cm)

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, şekerli vanilin, hamur kabartma tozu ve tereyağı parçalarını ilave edin. Çok bastırmadan yavaşça yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru bir poşete alın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda hamuru unlanmış tezgahta hafifçe yoğurun ve merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Açtığınız hamuru merdaneye sararak alın ve kalıba yerleştirin. Hamuru elinizle hafifçe bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına oturtun. Kalıbın dışında kalan fazla hamurları koparın. Çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın. Soğuyuncaya kadar bekletip kalıptan ters çevirerek çıkarın ve servis tabağına alın.

Limon kabuğu rendesi, limon suyu, su, toz şeker ve nişastayı bir tencere alın. Kısa bir süre karıştırıp orta ateş üzerine alın, karıştırarak pişirin. Kaynama başladıktan sonra 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, karıştırarak 10 dakika soğutun ve tartın içine dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Arzuya göre limon kabuğu rendesi ve taze nane ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169652 • adı:Limonlu Tart • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.04.2025 - 09:37