



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TART

Hamuru için:

200 gram un,

100 gram tereyağı,

yarım su bardağından az soğuk su,

1 tutam tuz.

Dolgusu için:

2 adet limon,

100 gram şeker,

2 adet yumurta,

25 gram tereyağı,

100 gram krema

Unu eleyin. Ortasına çukur açıp, küp kesilmiş tereyağını koyun ve unu parmak uçlarınızla karıştırın. Bir tutam suyu atıp yarım su bardağından az su ekleyin. Yoğurmaya devam edin ve iyice yoğurulunca hamuru folyoya sarın, buzdolabında 20 dakika bekletin. Çıktartıp bir merdane yardımıyla açın. 20 santimetrelik bir kalıbı yağlayın. Açtığınız hamuru kabın kenarlarını saracak şekilde yerleştirin.

Hamurun zeminine çatalla delikler açın. Üzerine alüminyum folyo içinde bakliyat yerleştirip fırına atın. 180 derecede 20 dakika pişirin. 20 dakikanın sonunda folyoyu alın.

Bu arada limonların suyunu sıkıp yumurta, şeker ve krema ile iyice çırpın. Tereyağını minik minik kesip karıştırın. Ve hepsini fırındaki hamurun üzerine dökün. Altın sarısı olana dek pişirin.
