



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TART

Yarım paket margarin

1 adet yumurta

1 ay bardađı pudra řekeri

1,5 su bardađı un

1 tutam tuz

Üzeri için:

1 adet limon kabuđu rendesi

1 su bardađı pudra řekeri

1 ay bardađı limon suyu

3 adet yumurta

1 ay bardađı süt

Hamur malzemesi yoğrulur. Buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Daha sonra tart kalıbının kenarlarına çıkacak büyüklükte açılır. Yağlanmış kalıba yerleştirilir. Üzerine nohut, kuru fasulye gibi ağırlık konur. 180 derece fırında 15 dakika pişirilir. Bu arada üst malzemesi çukur bir kapta çırpılır. Pişmiş tart hamurunun üzerine dökülür. 180 derece ısıtılmış fırına tekrar verilir. 25-30 dakika pişirilir. İlyınca buzdolabına konur. 2 saat sonra servise sunulabilir.
