



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TART

- 1 adet limon
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 2 çorbakaşığı su
- 2 çorbakaşığı tozşeker
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 6.5 çorbakaşığı erimiş tereyağı
- 5 çorbakaşığı margarin (ya da tereyağı)

Un ve yağı karıştırın. Toz şeker ve suyu katıp hamur haline getirin. Elde ettiğiniz hamuru buzdolabında 60 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra bir turta kabına koyup, yaklaşık 15 dakika pişirin. Bu arada yumurtaları pudra şekeriyle çırpın, limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Bu karışıma eritilmiş tereyağını kattıktan sonra pişmiş hamurun üstüne yayıp 15 dakika daha pişirin.