



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TART

2 bardak un
2 adet yumurta
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı yoğurt
150 gr margarin, eritilmiş
Jöle malzemesi :
1/3 su bardağı mısır nişastası
1/4 su bardağı limon suyu
1 adet limonun redesi
3 yemek kaşığı yağ
Üst malzemesi:
1 su bardağı şeker
3 adet yumurtanın akı

Tart için gerekli olan, yumurta, toz şeker ve vanilyayı mikserle çırpın. Yağı eritin, karışıma katıp, karıştırın. Bir tart kalıbına boşaltın, fırında üzeri pembeleşinceye dek pişirin.

Jöle malzemesini muhallebi gibi pişirin. Üç adet yumurta sarısı ve bir su bardağı şekeri mikserle çırpın ve jöleye azar azar ilave edin. Biraz daha pişirip, altı kapatın. Hazırladığınız karışımı tartın üzerine yayın. En üste ise, bir bardak şekerle çırpılmış üç adet yumurta akını yerleştirin. Üzeri pembeleşinceye dek fırında bekletin.

[ML® Lorlu Tart için tıklayın](#)