



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TART

Malzemeler

- 6 adet yumurta
- ½ su bardağı un
- ½ paket kabartma tozu
- 1 su bardağı şeker
- ½ su bardağı toz hindistancevizi
- 125 gr tereyağı
- 1 su bardağı krema
- ¾ su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
- ¼ su bardağı limon suyu
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri

Yapılışı

Fırını 180 dereceye getirin.

25 cm çapında fırın kabını yağlayın. Yağlı kağıtla kenarlarını kaplayacak şekilde kaplayın.

Yumurta, tereyağı ve şekeri Arzum Farina el mikseri ile çırpın.

Kremayı ve sütü ilave edin. Limon suyu ve limon kabuğu rendesini karışıma katın.

Un, hindistancevizi ve kabartma tozunu çırptığınız karışıma ilave edin. Hamur karıştırıcı aparatlarla karıştırın.

Karışımı yağlanmış fırın kabına boşaltın.

Önceden ısıtılmış fırında 60 dakika üstü hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Pudra şekeri serpererek servis yapın.