



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TART

125 Gr Sana Hamurışı
2 Adet limon
100 gr krema
0,5 Su Bardağı soğuk su
200 gr un
1 Tutam tuz
2 Adet yumurta

Un ve 100 gr küp küp doğranmış yağı mincıklayın, su ve tuzu ekleyip hamur oluşturun. Hamuru folyoya sarıp buzdolabında 20 dak. bekletin. Hamuru merdane ile açın ve yağlanmış kalıba yerleştirin. Üzerine çatalla delikler açın. 180 derecelik fırında 20 dak. pişirip çıkarın. Limonların suyunu sıkıp yumurta şeker ve krema ile iyice çırpın. Kalan yağı minik minik kesip karıştırın. Tüm karışımı fırındaki hamurun üzerine dökün, 1-2 adet limon dilimi yerleştirin ve altın sarısı olana kadar pişirin.