



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TARTÖLETLER

250 gram oda sıcaklığında margarin

1 ay bardağı yoğurt

Aldığı kadar un

İçi için:

4 adet yumurtanın sarısı

2 adet yumurtanın akı

Yarım su bardağı+2 çorba kaşığı tozşeker

Yarım su bardağı limon suyu

1 ay kaşığı vanilya

4 orba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

2 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Margarini, unu ve yoğurdu karıştırıp, yoğurun. Hamuru plastik folyoya sararak, yarım saat buzdolabında dinlendirin. Hazırladığınız hamuru 8-10 adet parçaya ayırıp, tartölet kalıplarının büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurları tartölet kalıplarına yayın. Hamurları çatalla delin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Bu arada yumurta sarılarını ve aklarını ayrı kaplarda iyice çırpın. Sonra aynı kap içinde birleştirin. şeker, limon suyunu ve vanilyayı ilave edin. Kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırarak, pişirin. Karışım koyulaştığında ateşin üzerinden alıp, süzgeçten geçirin. Oda sıcaklığındaki tereyağını küçük parçalara ayırıp, ekleyin. Tereyağı eridikten sonra rendelenmiş limon kabuklarını ilave edin. Bu karışımı fırından çıkan ılınmış tart kalıplarına dökün. Dilerseniz nar taneleriyle süsleyerek, servis yapın.

