



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU TARTÖLET

500 gr. un  
Bir tutam tuz  
200 gr. pudra şekeri  
1 yumurta akı  
350 gr. tereyağı  
Vanilya  
Tarçın  
Kreması:  
100 gr. tereyağı  
1 limon kabuğu rendesi  
150 gr. şeker  
1,5 limon suyu  
3 yumurta

Bir kap içinde pudra şekeri yağ, yumurta akı, tuz, vanilya hepsini beraberce çarpınız.  
Bu karışıma azar azar un yedirerek ilâve ediniz ve top gibi yuvarlayınız.  
10 dakika üzerini bir bez ile örtünüz. Dinlendiriniz.

Hamuru hazırladıktan sonra küçük tartölet kalıplarına yerleştiriniz ve boş olarak fırında pembe renkte pişiriniz.

Fırında iken kabaran yerlerini çatal batırarak havanın çıkmasını kolaylaştırınız.

Fırında pişmiş olarak çıkan tartöletleri soğumaya bırakınız.

Ara kreması için; krema malzemesini bir tencereye koyunuz.

Ateş üzerinde iyice çarpınız, pişiriniz, koyulaşınca süzgeçten geçiriniz.

Önceden hazırlanan tartöletlerin içine yerleştirin, arzu ederseniz, fındık badem de serpin.

[ML® Meyveli Tartölet için tıklayın](#)