



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TURTA

<https://www.posta.com.tr>

1 su bardağı un
4 çorba kaşığı mısır unu
6 çorba kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı tereyağı
2 çorba kaşığı su
Üzerine:

1 su bardağı çekirdeksiz ve küp doğranmış limon

Krema karışımı:

Yarım su bardağı tereyağı
1 çay bardağı krema
2 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı limon suyu
2 çay bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı limon kabuğu

Limon karışımını el mikseri ile çırpın. Limon dilimleri ile birleştirin.

Hamur malzemelerini geniş bir kasede, birbirine yedirerek yoğurun. Üzerini kapatarak, buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Unlanmış tezgahta, yarım parmak kalınlığında açın. Hamurunuzu yağlanmış tart kalıbınıza yerleştirin. 160 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Limon ve kremalı karışımı birleştirin. Ün pişirme yaptığınız hamurun üzerine krema karışımını dökün. 160 derecede hamur altın rengini alana kadar pişirin.

