



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ TART

MALZEMELER 4 Kişilik

Hamur malzemesi :

6.5 çorbakaşığı (margarin veya tereyağ)

1 çorbakaşığı tozşeker

1.5 su bardağı un

1/2 su bardağı su

Püre malzemesi :

1 adet yeşil limon

500 gr mango

Garnitür malzemesi :

500 gr tuzsuz beyaz peynir (ya da lor peyniri)

6.5 çorbakaşığı esmer şeker

2 çorbakaşığı çiğ krema

2 çorbakaşığı un

2 paket vanilya

3 adet yumurta

1 adet limon

frambuazn

HAZIRLANIŞI

Hamur için gerken malzemeyi karıştırıp, yoğurun. Buzdolabında 60 dakika kadar dinlendirin.

Peyniri bir süzgeçte yarım saat halledin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. 22-24 cm. çapında tart kalıbını yağlayıp, hamuru kalınlığı yarım santim olacak şekilde döşeyin. 10 dakika pişirin.

Limonu yıkayıp, kabuğunu rendeleyin ve yumurtaları ekleyip, çırpın. Şekeri, vanilyayı ve kremayı ilave ederek ekleyerek çırpmaya devam edin. Unu ve peyniri de katarak bir defa daha çırpın. Bu karışımı pişmiş hamurun üstüne döküp, 40-45 dakika kadar tartın üstü iyice kızarana dek pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra üstünü frambuazla süsleyin. 2 çorbakaşığı yeşil limon suyu, 1/2 kg mangoyu mikserden geçiririp hazırladığınız püreyle beraber servis yapın.

[ML® Peynirli Tart için tıklayın](#)