



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SAFRANLI VE LİMONLU TART

Tart hamuru için;  
150 gr un  
75 gram Pudra şekeri  
75 gram Margarin  
1 adet Yumurta sarısı  
Limonlu krema için;  
180 ml. Limon suyu  
3 adet Limon kabuğu rendesi  
200 gr. Toz şeker  
4 adet Yumurta  
1 çorba kaşığı Buğday nişastası  
Safranlı beze için;  
200 gram Pudra şekeri  
100 gram Yumurta akı  
1 fiske Tuz  
1 çay kaşığı Buğday nişastası  
15 tel Safran

Unu eleyip pudra şekeriyle beraber mutfak robotuna koyun. İri küpler haline getirdiğiniz margarini yumurta sarısıyla birlikte, çalışmakta olan robota ekleyin. Birkaç saniye sonra iri parçalı bir karışım elde edeceksiniz (gevrek bir turta istiyorsanız malzemeleri robotta çok çekip tek parça, pürüzsüz bir hamur elde etmeye çalışmayın). Pürüzsüz bir hal almasını elinizle sağladığınız hamuru streç filme sarın ve dolapta yarım saat dinlendirin.

Limon kreması için tüm malzemeyi orta boy bir kâseye alın. Bir küçük tencereye dört parmak su koyun ve hafifçe kaynamasını sağlayın. Bain marie için kâsenizi bu tencerenin üstüne oturtup altını kısın, kenarların daha fazla pişmemesi için sürekli çırpın. Koyulaşmış çırpma telinden parça parça dökülmeye başladığında tencereden alın. Üstünü streç filmle kapayıp sıcak tutmaya çalışın.

Bezeye başlamadan önce hamuru dolaptan alın, kalın bir disk haline getirip unlanmış tezgâha alın. Fırınınızı 165 dereceye kurun. 24 santim çapındaki turta kalıbınızın içini sana yağıyla hafifçe yağlayın. Merdaneyle hamuru kalıbın içine girdiğinde kenarlardan sarkacak büyüklükte açın. Hamuru böyle açmak zor geliyorsa, kalıbın iki katı büyüklüğündeki bir streç filmi gergin bir biçimde tezgâha açın. Hamuru tam ortasına yerleştirin ve başka bir streç filmle üstünü kapatın. Şimdi üstünden merdaneyle geçin; 1 santim kalınlığında bir hamur elde edene kadar dikkatlice açmayı sürdürün. Yeterli genişliği elde ettiğinizde üstteki filmi kaldırın, diğer filmin kenarlarından kaldırıp hamuru kalıbın içine tersyüz edin. Kenar kısımlarını elinizle hafifçe oturtun, bıçak yardımıyla kalıbın dışına çıkan parçaları kesip atın (bu parçalardan kurabiye yapabilirsiniz). Fazla kabarmaması için, kalıptaki hamurda yine bıçakla gelişigüzel delikler açın. Kalıbı fırın tepsisine yerleştirip 20 dakika kadar fırının orta rafında pişirin. Güzelce sararmış ama ortası hâlâ çok hafifçe yumuşakken, tartınızı fırından alın ama fırını çalıştırmaya devam edin. Birkaç dakika bekletip ılıttıktan sonra tartı, ters çevirdiğiniz kalıptan dikkatlice çıkarın.

Safran tellerini küçük bir cezve ya da sos tavasında hafifçe ısıtın. Tokmak ya da ezici başka bir aletle iyice ezin. Sonra onları mikser kâsenize alıp yumurta akını ekleyin. Beze yapmaya başlamadan önce tüm malzemeyi hazır edin.

Mikseri yüksek hızda çırpmaya başlayın. İyice kabarık mikser telinden düşmeyecek kıvama geldiklerinde (yaklaşık bir-bir buçuk dakika sonra) bir fiske tuz atın ve iki dakika kadar bir süre içinde pudra şekerini azar azar ilave edin. Parlak ve hacimli duran bezene en son nişastayı da ekleyip yedirdikten sonra mikseri durdurun. Bu karışımı krema torbasına alın.

Kenarda bekleyen tart hamurunuzu tepsiye alın, limonlu kremayı üstüne yayın. Krema torbasındaki bezeyi de, kenarlardan başlayarak parçalar halinde limon kremasının üstüne sıkın.

Sonra hepsini tepsiyle fırına verin. Bezelerin uçları renk almaya başladığında fırından alıp oda sıcaklığına getirin ve dolaba koyun. Soğuduğunda çıkartıp servis edin.