



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK ÇAYLI TART

- 1 fincan şekerli buzlu çay
- 1 fincan yoğunlaştırılmış süt şekerli olabilir
- 1/2 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1/2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1/3 bardak taze portakal suyu
- 1/4 fincan taze limon suyu
- 2 adet hafifçe çırpılmış büyük yumurta
- 2 paket Gingersnap (kurabiye)
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı krema
- 3 yemek kaşığı şeker
- 2 adet limon dilimleri
- Bir kaç dal taze nane yaprakları

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtım.

Büyük bir kapta Buzlu çay ile yoğunlaştırılmış şekerli sütü Çırpıcı ile karıştırım .Yumurtayı şekeri eritilmiş margarini ekleyelim

Gingersnap (kurabiye) leri rondodan geçirip başka bir kaba alalım içine buzlu cay ile süt karışımını döküp yoğuralım sonra tart kalıbına bu hamuru yerleştirip

20 ila 25 dakika boyunca ısıttığımız fırında pişirelim fırından çıkartınca soğutalım sonra servis tabağına alalım.

Bu arada biz iç kremasını hazırlayalım. Bir elektrikli karıştırıcı ile orta hızda krema ve şekeri çırpalım.

Sonra sırayla yavaş yavaş limon ve portakal kabuğu rendelerini ve sularını katalım çırpmaya devam edelim koyulaşınca tartın içine güzelce eşit bir şekilde yayalım üzerini limon dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyip servise sunalım.