



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇLI TART

Hamuru için:

1 paket tart un

100 gr margarin (yumuşak)

kreması için:

1 poşet sütlac

2,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

Yarım çay bardağı toz şeker

2 adet limon kabuğu rendesi

Yarım çay bardağı limon suyu

Üzeri için:

1 çay kaşığı tarçın

Tart un karışımına margarini ekleyin ve iyice yoğurun. 26 cm çapındaki kelepçeli kalıbı margarin ile yağlayın. Hamurun yarısını elinizle bastırarak kalıbın tabanına yayın, kalan hamurla kalıbın kenarlarında 3-4 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturun ve ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin.

Fırından alıp soğumaya bırakın.

Sütlacı süt ile 5 dakika kaynatarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Kremayı toz şeker ile 2-3 dakika çırpın. Limon kabuğu rendesi, limon suyu ve sütlacı ekleyip mikserin düşük devrinde 1-2 dakika daha çırpın. Kremayı tart tabanının üzerine yayın ve buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Tarçın ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.