

Limonlu Merengli Tart

Malzemeler

Tart hamuru icin;

200 gr. un

100 gr. soguk margarin

50 gr.pudra sekeri

1 yumurta sarisi

1-2 corba kasigi soguk su

1 tutam tuz

Limon kremasi icin;

4 corba kasigi nisasta

150 gr. seker

3-4 limonun suyu

2 limonun kabugu (rendelenmis)

350 ml. su

100 gr. margarin

4 yumurta sarisi

1 paket vanilya

Mereng icin,

5 yumurta beyazi (oda sicakliginda)

250 gr. toz sker

1 tutam tuz

Yapilisi

Ilk once tart hamuru icin un,tuz,seker ve ve margarini yogurun.Ekmek kirintisi gibi bir hal alinca icerisine yumurta sarisini ekleyin.Hamurun toparlanma durumuna gore 1-2 kasik soguk su ekleyip hamuru toparlayin.Toparlanan hamuru buzlukta bir kac dakika bekletin. Hamuru tart kalibina yerlestirin ve catal yardimiyla bir kac yerine delikler acin. Icerisine yagli kagit onun da uzerine kurubaklagillerden kaplayacak kadar koyun.Hamuru bu sekilde 15 dakika onceden isitilmis 200 derece firinda pisirin.Ardindan kagidi kaldirip rengi kizarincaya kadar yaklasik 15-20 dk daha pisirin.Tarti cikarttikten sonra firinin derecesini en yuksege varsa grill konumuna getirelim.

Tartin firinda pistigi esnada su,limon suyu,seker ve nisastayi muhallebi kivamina gelene kadar pisirin.Ardindan icerisine limon kabugu,vanilya,margarin ve yumurta sarilarini ekleyip hizlica cirpin.Ocakta malzemeler butunlesinceye kadar cok kisik ateste pismeye devam edin.Krema da boylece hazir oldu.

Mereng icin Yumurta beyazlarini bir tutam tuz ve mikser yardimi ile kopurtelim ardindan yavasca seker ekleyip mikserinde devrini arttiririm.Puruzsuz ve cok kati bir hal alincaya kadar devam edin.

Tartin icerisine once kremayi koyup bir kac dakika bekleyin.Kremanin ustü biraz sertlesince merengi ekleyip Firinda kizarincaya kadar 2-3 dk bekleyin.Dikkatli olun sicak firinda mereng yanip alev alabilir.Rengi degisince firindan cikartip disarida 2 saat kadar ardindan da buzdolabinda 2 saat kadar bekletip servise hazir hale getirin.Afiyet olsun