



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## LORLU TART



Yarım paket margarin  
1 çay bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
Yarım paket kabartma tozu  
2 su bardağı un  
Üzeri İçin;  
Yarım kg. tuzsuz lor peyniri  
2 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı pirinç unu  
1 limon kabuğu rendesi

- # Önce hamur hazırlanır, yumuşak margarin, yumurta ve pudra şekeri parmak uçlarıyla birbirine yedirilir.
- # Üzerine elenmiş un ve kabartma tozu eklenir, yoğrulur. Hazırlanan hamur streç filime sarılır buzdolabında yarım saat kadar dinlendirilir.
- # Bu arada üst malzemesi hazırlanır, yumurtanın sarıları ve beyazları birbirinden ayrılır.
- # Yumurta sarılarının üzerine şeker ve yoğurt katılır. Mikserle şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine rende limon kabuğu, lor ve pirinç unu eklenir, pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırılır.
- # Ayrılan yumurta beyazlarının üzerine bir tatlı kaşığı toz şeker eklenir, yıkanmış mikser çırpıcısıyla katı beyaz köpük olana kadar çırpılır.
- # Lorlu karışımın üzerine çırpılmış yumurta beyazı eklenir, tahta kaşıkla fazla karıştırmadan sadece alt üst edilir.
- # Buzdolabında dinlenen hamur, unlu zeminde merdane ile tart kalıbının çapından biraz büyük açılır.
- # Yağlanmış tart kalıbına hamurun kenarlarından yükselterek yerleştirilir.
- # Üzerine lorlu karışım dökülür, düzeltilir, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.

**Not:** Yumurta beyazının tam kar olduğunu anlamak için; çırpma kabı dikkatlice ters çevrilir. Akmiyorsa olmuş demektir.