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. Akmıyorsa olmuş demektir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 932 | Adı: Lorlu Tart | İndirme tarihi: 18.08.2025 - 11:20