



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Pendirli Dart

Lorlu Tart



Yarım paket marqarin  
1 çay stəkani pudra şəkəri  
1 Ədəd yumurta  
Yarım paket qabartma tozu  
2 su stəkani un  
Üzəri Üçün;  
Yarım kq. duzsuz pendir pendiri  
2 Ədəd yumurta  
1 su stəkani qatıq  
1 su stəkani toz şəkər  
Yarım su stəkani düyü unu  
1 limon qabığı rəndəsi

- # Əvvəl xəmir hazırlanar, yumşaq marqarin, yumurta və pudra şəkəri barmaq uclarıyla bir-birinə yedirilər.
- # Üzərinə ələnilməmiş un və qabartma tozu əlavə olunar, yoğrulur. Hazırlanan xəmir streç filmə sarılar soyuducunda yarım saat qədər dinləndirilər.
- # Bu vaxt üst vəsaiti hazırlanar, yumurtanın sarıları və ağları bir-birindən ayrılır.
- # Yumurta sarılarının üzərinə şəkər və qatıq qatılar. Mikserlə şəkər əriyəne qədər çırpılar. Üzərinə rəndə limon qabığı, pendir və düyü unu əlavə olunar, hamar konsistensiya sahəyə qədər qarışdırılar.
- # Ayrılan yumurta ağlarının üzərinə bir şirin qaşığı toz şəkər əlavə olunar, yuyunmuş mikser çırpıcısıyla qatı ağ köpük olana qədər çırpılar.
- # Pendirli qarışığın üzərinə çırpılmış yumurta ağı əlavə olunar, taxta qaşığıla çox qarışdırmadan yalnız alt-üst edilir.
- # Soyuducunda dinlənən xəmir, unlu zəmində mərdanə ilə dart qəlibinin diametrindən bir az böyük açılar.
- # Yağlanmış dart qəlibinə xəmirin kənarlarından yüksəldərək yerləşdirilər.
- # Üzərinə pendirli qarışıq tökülər, düzəldilər, əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada çəhrayılşana qədər bişirilər.

**Not:** Yumurta ağının tam qar/qazanc olduğunu anlamaq üçün; çırpma qabı diqqətləcə tərs çevrilər. Axmırsa olmuş deməkdir.