



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KASEDE LİMON TATLISI

Kullanılacak malzeme: 10 yumurta, 2 limon, 1 1/4 su bardağı tozşeker, 100 gr tereyağı.

Yapılışı: Limonlar bol suda iyice yıkandıktan sonra kabukları, beyaz kısmı karıştırılmadan, iyice rendelenir. Sonra kabukların üzerine limonların suyu dökülür. Yumurtaların sarıları porselen bir kaba konur. Üzerine şeker eklenerek telle iyice çırpılır. Şeker eriyip, yumurtanın sarısı beyazımtırak bir renk alınca, çırpıma ara vermeden azar azar limon suyuyla limon kabukları katılır. Bir tencerenin içine porselen kâsenin yansına gelecek kadar su konup ateşe oturtulur. Tenceredeki su kay-nayınca kâse bunun içine konur ve karışım çırpıma ara verilmeden biraz ılıtılır. Bu işlem yapılırken kaynayan suyun kâsenin içine sıçramamasına dikkat etmek gerekir. Porselen kâsedekiler ılıyınca hafifçe eritilmiş tereyağı katılır. 1-2 defa daha çırpılarak yağ kaşıma yedirilir sonra kâse kaynar sudan çıkarılır. Diğer tarafta yumurtaların akları çırpılarak kar gibi beyaz bir köpük haline getirilir. Sonra bu köpük, soğumuş kremaya azar azar katılarak karıştırılır. Tatlı cam bir kâseye veya küçük kâselere konduktan sonra buzdolabına kaldırılır ve gerektiği zaman soğuk olarak servis yapılır.