



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU BADEMLİ TATLI

3 yumurta
2 limonun rendelenmiş kabuğu ve suyu
3 yemek kaşığı un
1 çay bardağı ince çekilmiş badem
50 gr badem ezmesi
Yarım su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Tuz
Üzeri için:
Çikolata sos

Yumurta aklarını bir tutam tuz ile kar gibi oluncaya kadar çırpın.

Ayrı bir yerde yumurta sarısı ile toz şekeri mikser yardımıyla çırpın ve üzerine çekilmiş badem, un, kabartma tozu ve rendelenmiş limon ekleyerek çırpmaya devam edin. Biraz çırpıttıktan sonra badem ezmesini ve limon suyunu da ekleyin.

Son olarak, çırpıtığınız yumurta aklarını kaşık yardımıyla hamura katın. Hep aynı yöne doğru karıştırarak yumurta akları sönmeyen hamura hafifçe yedirin.

Yağlanmış fırın kaplarına paylaşın ve önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Üzerlerine çikolata sos da gezdirebilirsiniz.

