# LİMONLU BAR

Malzemeler:
2 su bardağı yulaf ezmesi
2 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı bal
1,5 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurtanın akı
1 adet limon
2/3 su bardağı fındık
Üzerine:
50 gr. bitter çikolata
Yarım adet limon

Yapılışı:
Yulaf ezmesini karıştırma kabına alın. Üzerine toz şekeri, balı, margarini ve yumurta akını ekleyip, karıştırın. Ardından limonun kabuğunu rendeleyip, suyunu sıkın ve karışıma ilave edin. Son olarak iri dövülmüş fındıkları ekleyin. Bir kaşık yardımıyla tüm malzemeyi iyce karıştırın. 30*30 santimlik kare bir kalıbı yağlı kâğıt ile kaplayın ve hamuru yayın. 200 dereceli fırında hafif pembeleşene dek pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz kareler şeklinde dilimleyip, servis tabağına alın. Üzeri için; bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Barların üzerine erimiş çikolatayı gezdirin. Yarım limonu dilimleyip, süsleyin ve servis yapın

© lezzetler.com tarif no:27694 • adı:Limonlu Bar • gönderen:parsel • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:12