LİMONLU KARELER

Sahrap Soysal

Tabanı İçin:
2 su bardağı un
½ su bardağı şeker
240 gr tereyağı yada margarin
Dolgusu için:
400 ml krema
4 adet yumurta
2/3 su bardağı limon suyu
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
¼ çay kaşığı tuz
4 damla sarı gıda boyası (dilerseniz)
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi

Tabanı için; un ve şekeri bir kapta harmanlayıp küçük karelere kestiğiniz tereyağını ekleyin. Karışım kırıntı haline gelene kadar karıştırın.
Daha sonra bu karışımı dikdörtgen (20cmx30cm) bir kek kalıbının yada fırın kabının tabanına bastırarak döşeyin. Önceden 175 C'ye ısıttığımız fırında 20 dakika pişirin.
Dolgusu için; krema ve yumurtayı köpük köpük olana kadar çırpın.
Daha sonra limon suyu, un, kabartma tozu, tuz ve gıda boyasını tamamen karışana kadar çırpmaya devam edin.
Fırından çıkardığınız tabanın üzerine önce limon kabuğu rendesini serpin ve sonra dolgu kremasını döküp fırında 20-25 dakika daha pişirin.
Oda sıcaklığına geldikten sonra dolapta 2 saat soğutun ve karelere keserek servis edin. Dilerseniz servis etmeden önce üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62349 • adı:Limonlu Kareler • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:16