



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU KREMA (BARDAKTA)

Necip Usta

5 yaprak jelatin  
500 gr. süt  
4 yumurtanın sarısı  
100 gr. şeker  
1 limonun rendelenmiş kabuğu  
2 limon suyu  
500 gr. vurulmuş krem şanti  
Üzerine dekor için:  
200 gr. vurulmuş krem şanti  
30 gr. kabukları ile çekilmiş yeşil fıstık

Jelatini kendisine göre bol soğuk, mümkünse buzlu suda 1 saat önce ıslatıp susuz olarak bir tabağa çıkarınız. Yumurta sarısını, şeker ve limon kabuğunu bir tencerede yumurta vurma teli ile iyice karıştırınız. Sütü kaynar olarak karıştırarak ilâve edip ağır ateşte kaynatmadan 2 dakika devamlı karıştırıp ateşten alınız. Jelatini ilâve ederek karıştırıp soğutunuz. Tam soğuyunca vurulmuş krem şantiye ve limon suyunu ilâve edip karıştırıp yediriniz. Bardaklara doldurduktan sonra buzdolabında 30 dakika bekletip arzu ettiğiniz zaman sıkma torbası ve tırtıllı düyle biraz krem şantiye sıkıp üzerine bir çimdik yeşil fıstık koyup servis ediniz.

Not: Ekonomik yapmak isteyenler bardakların üzerine krem şantiye ve yeşil fıstık koymayabilirler.