



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. Őeker
1 limonun rendelenmiŐ kabuĐu
2 limon suyu
500 gr. vurulmuŐ krem Őanti
zerine dekor iŐin:
200 gr. vurulmuŐ krem Őanti
30 gr. kabukları ile őkilmiŐ yeŐil fıŐtık

Jelatini kendisine göre bol soğuk, mümkünse buzlu suda 1 saat önce ıslatıp susuz olarak bir tabağa őkıranız. Yumurta sarısını, Őeker ve limon kabuğunu bir tencerede yumurta vurma teli ite iyice karıŐtırınız. Sütü kaynar olarak karıŐtırarak ilve edip ağır ateŐte kaynatmadan 2 dakika devamlı karıŐtırıp ateŐten alınız. Jelatini ilve ederek karıŐtırıp soğutunuz. Tam soğuyunca vurulmuŐ krem Őantiye ve limon suyunu ilve edip karıŐtırıp yediriniz. Bardaklara doldurduktan sonra buzdolabında 30 dakika bekletip arzu ettiğiniz zaman sıkma torbası ve tırtılı dyle biraz krem Őantiye sıkıp üzerine bir őkimdik yeŐil fıŐtık koyup servis ediniz.

Not: Ekonomik yapmak isteyenler bardakların üzerine krem Őantiye ve yeŐil fıŐtık koymayabilirler.