



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## LİMONLU KREMA

3 limon  
4 yumurta sarısı  
1 su bardağından biraz fazla şeker  
60 gr. tereyağı  
4 yumurtanın akı

3 limonun kabuğunu rendeleyip suyunu bir kaba sıkın. Bir güveçte 4 yumurtanın sarısını çırpıp 1 su bardağından biraz fazla şekeri ve limon kabuklarının rendesini katın. Güveci, ılık suyla dolu bir tencerenin üstüne oturtun, tencereyi de ateşe koyun. Bir yandan çırparak kremayı hazırlayın. Krema koyulaşınca içindeki limon rendesini süzerek çıkartın. Sıcak kremayı yeniden içinde kaynar su bulunan tencerenin üzerine oturtup, parça parça 60 gram tereyağı katın. 4 yumurtanın akını ekledikten sonra tahta kaşıkla 10 dakika kadar karıştırarak pişirin. Kâselere boşaltın. Soğuyunca servis yapın.