



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KREMALİ TARTÖLETLER

4 adet milföy hamurunu yağladığınız yuvarlak kalıplara yerleştirin. Delerek 200° C'de ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin. 2 adet yumurtayı 20 gr. nişasta 100 gr. toz şeker ile pişirin. 1/2 adet limonun kabuğunu rendeleyip suyu ile ekleyin. Koyulaşana kadar pişirin. Soğuyunca tartöletlere doldurup, süsleyin.
