



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MADLEN

- 1 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı vanilyua
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 10 çorba kaşığı sana hamur işi
- 2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
- 10 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

Sana hamur işi ve pudra şekerini krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.üzeerine diğer hamur malzemelerini koyun ve karıştırın.yağlanmış minik kalıplarınıza hamurunuzu çok ince dökün.170 derecede ısıtılmış fırında altın rengini alıncaya kadar pişirin.üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.