



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MERENG PASTA

3 su bardağı un
1 adet yumurta
150 gram margarin
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı tozşeker
Muhallebisi için:
4 su bardağı süt
4 adet yumurtanın sarısı
1,5 su bardağı tozşeker
4 çorba kaşığı un
5 adet limonun suyu
1 limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
Bezeli için:
4 adet yumurta akı
2 çay bardağı tozşeker
Tuz

Hamuru hazırlamak için malzemenin hepsini derince bir kapta karıştırın.

Daha sonra kelepçeli bir kalıba yayın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirip, soğumaya bırakın.

Muhallebi için süt, yumurta sarıları, tozşeker ve unu bir tencereye alıp, karıştırarak kaynatın.

Kaynamaya başladığında rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu ve vanilyayı bir taşım daha kaynatın.

Muhallebiyi pişen hamurun üzerine dökün.

Bezeyi hazırlamak için yumurta akını, tozşekeri ve tuzu önce yavaş, daha sonra hızlı devirde koyulaşuncaya kadar mikserle çırpın.

Bezeyi krema sıkacağına yada benim yaptığım gibi üzerine dökün, kaşıkla dalgalar yapın.

Kek kalıbını tekrar fırına verip bezenin üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından çıkarın, soğuyunca 1-2 saat kadar buzdolabında bekletip servis yapın.

