



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PAYKEK

Tabanı için:

75 gr un

50 gr şeker

50 gr tereyağ

50 gr toz badem

Kreması için:

3 adet yumurta (sarı ve beyazını ayırın)

450 gram labne peyniri

3/4 su bardağı şeker

1 adet limon kabuğu rendesi

3 yemek kaşığı limon suyu

3 yemek kaşığı vanilyalı toz puding

1 Türk kahvesi fincanı süt

Un, toz şeker, oda sıcaklığında bekletilip yumuşatılmış tereyağı ve incecik toz haline getirilmiş badem yoğurulur.

Hamurun kıvamı, robotta çekilmiş bisküvi kırıntısı gibi olmalıdır.

Yağlanmış kelepçeli kalıba taban hamuru yerleştirilir.

Yumurta beyazı kar haline getirilir.

Ayrı bir kapta labne peyniri, yumurta sarıları ile çırpılır.

Şeker, vanilya ve limon kabuğu ilave edip karıştırmaya devam edilir.

Toz pudingi küçük bir kasede bir kaşık yardımıyla sütte eritin.

Pudingi ve limon suyunu labneli karışıma ekleyin.

Yumurta karını yavaş yavaş bir kaşık yardımıyla diğer karışıma yedirip, kalıba dökün.

Önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında 50-60 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra buzdolabında en az 1 gün dinlenmesi lazım.

