



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SOĞUK KREMA

MALZEMESİ

- 2 Adet limon suyu ve rendesi
- 2 Adet yumurta
- 7 Çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 Kaşık nişasta (mısırözü)
- 1 Paket vanilya
- 1,5 Su bardağı su
- Yarım küçük paket margarin
- Yüz gram bisküvi

YAPILIŞI

- 1 Çukur bir kaptay yumurtayı şekerle çarpınız.
- 2 Diğer bir tencerede limon kabuğu rendesini ve suyunu, nişastayı, vanilyayı 1,5 bardak suyla karıştırınız.
- 3 Hafif ateş üzerinde karıştırarak muhallebi kıvamında pişiriniz.
- 4 İçine yumurta ile çarpılmış şekeri ve margarini de ilâve ederek bir iki dakika daha kaynatınız.
- 5 Ateşten alınız ve uzun bir kalıba biraz krema dökünüz, bir sıra bisküvi, bir sıra krema sıralıyınız.
- 6 Bu şekilde üç kat hazırladıktan sonra buzdolabında bir gün bekletiniz.
- 7 Dilimlerek soğuk servis yapınız.