



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU VE ELMALI TATLI

4 adet yumurtanın sarısı,
1 adet yumurta,
3 çorba kasığı meyve şekeri,
2 adet golden elma,
yarım limon

4 adet yumurtanın sarısını ve 1 adet yumurtayı derin bir kaseye koyun. Meyve şekerini ilave edin. İyice çırpın. Limonun kabuğunu rendenin küçük tarafı ile rendeleyin. Limonun suyu ile birlikte yumurtaların üzerine ilave edin ve karıştırın. Tel süzgeçten geçirin. Elmaların kabuklarını soyun. Yine rendenin küçük tarafı ile rendeleyin. Karışıma ekledikten sonra karıştırın. 4 adet ısıya dayanıklı kaseyi hafifçe yağlayın. Hazırladığınız harcı bu kaselere doldurun. Derin metal bir tepsiye su koyun. Keseleri bu tepsinin içine yerleştirin. 190 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra tatlıyı servis tabağına ters yüz edin. Dilediğiniz sosla birlikte servis yapın.