



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI LİMON PELTESİ

Kullanılacak malzeme:

10 yumurta,
3 limon,
300 gram toz şekeri,
100 gram tereyağı.

Yapımı: Limonları bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra bunların kabuklarını beyazlarını karıştırmadan iyice rendeleyip ufalamalı. Sonra bu kabuklara limonların sıkılmış suyunu katmalı. Yumurtaların sarılarını porselen bir kaba koymalı. Buna şekeri katmalı ve telle iyice çırparak şekeri eritip karışımı köpük durumuna getirmeli. Yumurtanın sarısı beyazımtırak bir renk alınca çırpma ara vermeden buna azar azar limon suyuyla limon kabuklarını katmalı. Bir tencerenin içine porselen kâsenin yarısına gelecek kadar su koyup kabı ateşe oturtmalı. Tenceredeki su kaynayınca kâseyi bunun içine oturtmalı ve karışımı çırpma ara vermeden ılıtmalı. Bu işlemi yaparken kaynayan suyun kâsenin içine sıçramamasına dikkat etmeli. Porselen kâsedekiler ılıyınca hafifçe eritilmiş tereyağını katmalı. Bir - iki defa daha çırparak yağı karışıma yedirdikten sonra kâseyi kaynar sudan çıkarıp bir kenara bırakmalı.

Beri yanda yumurtaların aklarını çırparak kar gibi beyaz bir köpük durumuna getirmeli. Sonra bu köpüğü soğumuş olan öbür kremaya azar azar katarak karıştırmalı. Tatlıyı cam bir kâseye veya küçük kâselere koyduktan sonra bunları buzdolabına kaldırmalı ve gerektiği vakit soğuk olarak servis yapmalı.