



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ LİMON TATLISI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 su bardağı toz şeker  
4 adet yumurta  
1 çay bardağı un - silme  
1 çay bardağı mısır nişastası - silme  
3 adet limon suyu  
Yarım çay kaşığı zerdeçal  
Tabanı için:  
1 su bardağı tereyağı  
Yarım su bardağı badem ezmesi  
5 çorba kaşığı pudra şekeri  
2 su bardağı un  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Tabanı hazırlamak için; tüm malzemeyi homojen bir kıvam alıncaya kadar karıştırın.  
Yağlanmış kelepçeli kalıba iyice bastırarak taban harcını döşeyin.  
170 derecede ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin.  
Limonlu harcı hazırlamak için; yumurta ve toz şekeri krema kıvamını alıncaya kadar mikserle çirpin.  
Limon suyu, un, zerdeçal ve nişastayı ekleyerek karıştırın.  
Harcı bademli tabanın üzerine dökün.  
170 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.  
Oda ısısında 1 saat dinlendirin, daha sonra buzdolabında 2 saat soğutun.  
Üzerine pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

