



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ LİMONLU TUİLE

Milli Eğitim Bakanlığı

50 g küp hâlinde doğranmış tuzsuz tereyağı
2 adet çırpılmış yumurta akı
115 g ince çekilmiş şeker
½ limonun ince rendelenmiş kabuğu
½ portakalın ince rendelenmiş kabuğu
2 tatlı kaşığı kıyılmış taze biberiye
50 g un

Fırını önceden 190 dereceye ayarlayınız.

Fırın tepsisine silpat seriniz.

Tereyağını düşük ısıda eritin ve soğumaya bırakınız.

Yumurta aklarını sertleşene kadar çırpınız ve şekeri azar ilave ederek çırpmaya devam ediniz.

Limon ve portakal kabuklarını, biberiyeyi, unu ve eritilmiş tereyağını yumurta akı şeker karışımına ekleyiniz.

Yağlı kağıt ile şablonlar oluşturarak silpatın üzerine yerleştiriniz.

Hamuru şablonların üzerine ince bir tabaka hâlinde ve eşit kalınlıkta yayın.

Önceden ısıtılmış fırında altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz.

Pişirme süresi tuilin büyüklüğüne göre değişecektir.

Fırından çıkarınız ve tuileleri palet bıçağı veya metal spatula kullanarak gevşetiniz.

Tuileleri şekil alması için tuile kalıbına ya da merdanenin üzerine yerleştiriniz.

Tuileler kıvrıldıklarında merdaneden ya da tuile kalıbından alınız.

