



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ LİMON MUHALLEBİSİ

1 su bardağı tozşeker,
1 çorba kaşığı nişasta,
2 çorba kaşığı pirinç unu,
1 adet rendelenmiş limon kabuğu,
4 su bardağı süt,
4 adet limon suyu,
1 tatlı kaşığı hindistancevizi,
100 gram kıyılmış badem,
1 paket krem şanti,
2 paket kakaolu bisküvi

Tozşeker, nişasta, pirinç unu, limon kabuğu ve sütü tencereye koyun. Orta ateşte karıştırarak kaynatın. Karışım muhallebi kıvamına gelince tencereyi ocaktan alın. Limon suyunu ilave edin. Bademleri sıcak suda bekletip, kabuklarını soyun. Kızgın tavada karıştırarak kavurun, ince ince kıyın. Hindistancevizi ile birlikte bademleri de tencereye alın. Krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp soğutun. Daha sonra limonlu kremayla birlikte iyice karıştırın. Kakaolu bisküviyi havanda dövün ya da robotta çekin. Bir kup bardağına sırasıyla limonlu krema, ufalanmış bisküvi, tekrar krema ve bisküvi, son olarak kremayı koyun. Dilerseniz dövülmüş badem ya da pasta şekerlemesiyle süsleyip birkaç saat buzdolabında bekletin.
