



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ NARENCİYE EZMESİ

Krema için:

5 adet yumurtanın sarısı

100 gram toz şeker

3 adet limonun suyu

1 adet yaprak jelatin

Sable bisküvi için:

150 gram tereyağı

60 gram pudra şekeri

60 gram toz badem

60 gram pudra şekeri karışımı

1/4 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

250 gram un

1/4 kahve kaşığı vanilya esansı

Limon sos için:

50 gram su

100 gram toz şeker

1 adet limonun suyu

Yumurta sarılarını ve toz şekerini metal bir kapta kabarana kadar iyice çirpin. İçine limon suyunu ilave edin. Bu kaseyi kaynar suyun üstüne yerleştirin. İçine yumuşatılmış jelatin ekleyip iyice karıştırın. Jelatin eridikten sonra kabı ocaktan alıp süzün. Karışımı kare bir kalıba yayın ve buzdolabında 2-3 saat bekletin. Bu arada limon sos malzemelerini de bir taşım kaynatıp soğutun. Sable bisküvi için tereyağı, pudra şekeri, tuz ve vanilya esansını krema kıvamına gelinceye kadar çirpin. Yavaşça yumurtayı ekleyip iyice çirpin. Daha sonra toz badem ve pudra şekeri karışımını ilave edin. En son eleyerek unu ekleyin. Çok fazla karıştırmamaya özen gösterin. Hamuru açarak düz hale getirin. Fırın tepsisine yayın. Hamurun üzerini folyoyla kaplayıp hamur katılaşana kadar yaklaşık 3 saat buzdolabında bekletin. Dolaptan alarak dikdörtgen şeklinde kesin. 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Bu arada narenciye kremasını da dikdörtgen dilimler halinde kesin. Sable bisküviden 1 adeti servis tabağına yerleştirin. Üzerini bir dilim narenciye kreması, 1 kat bisküvi, 1 kat daha krema ve son olarak bisküvi ile kapatın. Her porsiyonda 3 kat bisküvi, 2 kat krema olacak şekilde hazırlayın. Limon sos ve bir top sorbe ile birlikte servis yapın.



