



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURULMUŞ LİMONLU ÇİTİR

200 ml şekeriz krema  
1/3 su bardağı limon suyu  
2 adet oda sıcaklığında yumurta  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu  
Bir tutam tuz  
Üzerine:  
Yarım su bardağı mısır gevreği  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı toz şeker

Kremayı bir kaba alın. Buzluğa koyup, 1 saat bekletin. Çıkarıp mikserle çırpın. Limon suyunu ekleyip tekrar çırpın. Buzluğa alıp, bir süre daha bekletin. Diğer yandan, oda sıcaklığında beklemiş yumurtaları, yarım su bardağı toz şeker ve bir tutam tuzla, kıvam alıncaya kadar çırpın. Buzluktan çıkardığınız kremayı ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip karıştırın. Bu arada dikdörtgen bir kalıbın dibine yağlı kağıt yayın. 2 çorba kaşığı tereyağını eritip, 3 çorba kaşığı toz şekeri ekleyin. Mısır gevreği ilave edip karıştırın. Bu malzemeyi yağlı kağıdın üzerine yayın. Limonlu kremayı üzerine gezdirin. Buzlukta 2 saat dondurun. Servis tabağına ters çevirip, dilimleyerek servis yapın.

