



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI LİMONLU DİLİMLER

- 4 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı eritilmiş soğutulmuş margarin veya tereyağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 limon suyu ve kabuğunun rendesi
- 1 su bardağı badem
- 1/2 su bardağı un
- 1 çay bardağı damla çikolata
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı donmuş frambuaz

Şeker yumurta ile eriyene kadar mikserle çırpın. Margarin, limon suyu ve kabuğu, badem, un, tuz, vanilyayı ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırın, yağlanmış dikdörtgen veya kare bir tepsiye dökün. Üzerine frambuazları dizin, damla çikolatayı serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dk. pişirin, dilimleyerek servis yapın.