



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON KAYMAĞI

5 tane limon
120 gr margarin
500 gr toz şeker
5 tane yumurta

Limonları yıkayıp kabuğunu rendeleyin. Suyunu çıkarın.
Limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğunu ve margarin şekerle birlikte cam bir kaseye aktarın.
Cam kaseyi içi su dolu daha büyük bir tencerenin içine oturtun. Kısık ateşte margarin eriyinceye kadar çırparak karıştırın.
Yumurtaları ayrı bir kapta köpük köpük olana kadar çırpın ve limonlu karışıma ilave edin.
Tencereyi tekrar ocağın üzerine alın. Kısık ateşte, yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirmeye devam edin.
Ocaktan alın. Sterilize edilmiş kavanoza aktarın kapağını sıkıca kapatın. Buzdolabında saklayın.
