



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALİ BEZELİ PAY

<https://www.sabah.com.tr>

2 yumurta
125 gr. margarin (yumuşamış)
3 çorba kaşığı süt
2,5 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
1 su bardağı su
2 paket vanilya
1,5 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı limon suyu
1 limon kabuğu rendesi
1/2 çay bardağı şeker
Bezeli için:
5 yumurta akı
1 su bardağı şeker

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Eritip soğuttuğumuz margarin ve sütü ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarlarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. Hamuru kalıba boşaltalım. Yumurta aklarına 1 fiske tuz serpip mikserin düşük ayarıyla yumurta akları kar haline gelene dek çırpalım. Şekeri azar azar ve çırpmaya devam ederek ekleyelim. Beze hamurunu kalıptaki hamur üzerine boşaltıp çatalla yumurta akını dalgalar oluşturacak şekilde şekillendirelim. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında payı üzerindeki yumurta akı açık pembe renk alıp kuruyana dek pişirelim. Bu arada limonlu kremayı hazırlayalım. Tencereye suyu, nişastayı, şeker, limon kabuğu rendesini alıp ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutalım. Vanilyaları ve limon suyunu ekleyip kalıbı içinde soğutarak ikiye keselim. Payın alt parçasının kesik yüzeyine limonlu kremayı yayıp üzerine payın üst parçasını oturtalım. Payı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.



