



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON KREMALI BİSKÜVİ

Hamur için:

1 çay bardağı tozşeker

Yarım çay bardağı su

2 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

Yarım su bardağı pudraşekeri

2 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı vanilya

Aldığı kadar un

Üzerine:

1 adet yumurtanın akı

1 çorba kaşığı susam

Limon kreması için:

3 çorba kaşığı un

1,5 su bardağı su

3 adet yumurta

1,5 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu

9 çorba kaşığı tozşeker

Hamur için tozşeker ile suyu bir tencerede 3 dakika kaynatın ve soğumaya bırakın. Diğer taraftan tereyağı, pudraşekeri, yumurta sarısı, vanilya ve 1 su bardağı unu derin bir kaba alıp, üzerine soğumuş şekerli suyu katıp, yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip yoğurmaya devam edin. Hazırladığınız hamuru unlanmış düz bir zeminde merdane yardımıyla çok ince olacak şekilde açın. Kenarı tırtıklı, yuvarlak bir kalıpla şekiller çıkarın ve yağlanmış, unlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta akı sürüp, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Limon kreması için un, su, tozşeker, yumurta ve limon suyunu tencereye alıp iyice çirpin. Daha sonra rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin ve muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın. 1 adet bisküvinin üzerine limonlu krema, tekrar bisküvi üzerine krema ve tekrar bisküvi koyun. Bisküvi ve krema bitene kadar aynı işleme devam edin. Limon dilimi ile süsleyerek servis yapın.

