



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALI VE BEYAZ ÇİKOLATALI MİLFÖY ÇANAKLARI

SuperFresh Tereyađlı Milföy Hamuru 4 adet
Yumurta Sarısı 1 adet
Limon 2 dilim
Toz Şeker 1 yemek kaşığı
Pudra Şekeri 1 tatlı kaşığı
Limon 2 adet büyük boy
Yumurta 2 adet
Nişasta 1 yemek kaşığı
Toz Şeker 1 su bardağı
Tereyađı 70 g
Beyaz Çikolata 50 g

Limon kreması için limonları rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Suyunu sıkın. 1 su bardağı kadar limon suyu elde edin.

Yumurtaları çatalla çırpıp tencereye aktarın.

Üzerine rendelenmiş limon kabuklarını, şekeri, nişastayı, limon suyunu ekleyin. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Ocaktan alıp ince telli bir süzgeç yardımı ile süzün.

Tereyağını ve beyaz çikolatayı ekleyin. Hızlıca karıştırıp pütürlsüz bir kıvam elde edin. Limon kremanız hazır. SuperFresh Tereyağlı Milföy Hamurlarını ısıya dayanıklı küçük kapların içine ortasını elinizle iyice bastırarak yerleştirin.

Hamurun ortasına çatalla delikler oluşturun ki fırında pişerken fazla kabarmasın.

Milföy hamurlarının kenarlarına yumurta sarısı sürün.

200 dereceye ayarlı fırında iyice kızarıncaya kadar pişirin.

Daha sonra fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca ortalarına önceden hazırladığınız limon kremasından paylaşın.

Üzerini süslemek için 1 yemek kaşığı toz şekeri küçük bir tavada karamelize edin. Limon dilimlerini yerleştirip her iki tarafını hafifçe yakın.

Limon dilimleri ve isteğe göre pudra şekeri serpip tatlınızı servis edebilirsiniz.



