



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMON ŞURUPLU MUHALLEBİ

150 gr margarin  
2 paket muhallebi  
6 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
2 su bardağı un  
2 yemek kaşığı pudra şekeri  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1 çay bardağı su  
1 adet limon suyu  
10 adet badem

Muhallebileri süt, 2 yumurta ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Unu eleyip pudra şekeri ve eritilip ılıtılmış olan sana margarin ekleyin. İyice yoğurup elinizle bastırarak 26 cm çapında veya 23x23 cm boyutlarındaki yağlanmış kalıba yayın. Fırının orta katında pişirin. Soğuduktan sonra üzerine badem koyun.

