



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON TATLISI

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 adet limon (suyu)
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 2 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 paket kakaolu bisküvi

Bir tencerede yumurta ve şekeri çırp. Üzerine nişasta limon suyu, limon kabuğu rendesi, su ve margarini koyun. Muhallebi kıvamında pişirin. Küçük boy kare cam bir tepsiye bir kat bisküvi dizin. Üzerine kremanın yarısını dökün. Üzerine bir kat bisküvi dizin. Kalan kremayı da üzerine dökün. Buzdolabına koyun. Soğuduktan sonra servis yapın.

