



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ANNEMİN LİMON TATLISI

Bu tatlı annemin klasik tatlısıdır. Eskiden bizim evde çok sık yapılırdı. . Bende arada yapıyorum. Çok hafif bir tatlı ve yapımı çok kolay. Acil durumlar için ideal yani..

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 6 çay bardağı şeker
- 5 çay bardağı su
- un

Yapılışı;

- Öncelikle şerbeti hazırlayın. Şekre ve suyu kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Yumutya ve limon suyunu iyice çirpin. Bir miktar un ekle. 2-3 yemek kaşığı suda karbonatı erit ve unlu karışıma ekleyin. Unu azar azar ekleyin. Hamur kek hamurundan biraz daha cıvık (krep hamurundan biraz daha katı gibi) olacak.
- Derin kızartma kabında kızgın yağa bir kaşık dolusu karışımdan dökün. Kızgın yağa girince hemen yuvarlak şekil alıp kızarmaya başlayacaktır.
- İki tarafı pembeleştikden sonra soğuk şerbete atın.
- Şerbetde çevirip servis tabağına alın, üzerine hindistancevizi serperek servis yapın..

<https://hanifedentarifler.blogspot.com>