



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU AY

MALZEME:

350 GR SOYULMUS ÇEKİLMİŞ BADEM

200 GR ŞEKER

2 YUMURTA AKI

3 LİMON RENDESİ

BİR CİMDİK TUZ

ÇILASI İÇİN:

2 KAŞIK LİMON SUYU

ALABİLDİĞİNE PUDRA ŞEKERİ (FIRCA İLE SÜRÜLECEK KIVAMDA OLANA KADAR)

YAPILIŞI:

AKLARI TUZ İLE KAR OLUNCAYA KADAR CİRPİN, DİĞER MALZEMEYİ KARİSTİRİN. PLASTİK STRECE KOYUP YUVARLAYIN, (7,5mm) KALINLIKTAKİ OLSUN, KESİN AY BİCİMİNİ VERİN AKSAMDAN SABAHAKADAR BU ŞEKİLDE KALSIN (YADA 6,7 saat BEKLETİN) DAHA SONRA 160 DERECEDE 8-10 DAKİKA PİSİRİN. ÇIKARINCA YAPMIŞ OLDUĞUNUZ ÇILAYI SÜRÜN.