



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU DİLİMLER

175 gram un  
50 gram piriç unu  
85 gram pudra şekeri  
140 gram tereyağı  
1 çorba kaşığı süt  
4 limonun suyu  
3 yumurta  
200 gram pudra şekeri  
25 gram un

Fırını 200 derecede ısıtın. Fırın kağıtlarını 21 veya 22 santimetre genişliğinde kesip hazırlayın. Unu, piriç ununu ve pudra şekerini soğuk tereyağıyla bir kaba koyun ve elinizle iyice yoğurun. İçine sütü ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra üzerine bastırarak tepsiye yayıp, fırında altın rengi olana kadar 15-20 dakika kadar pişirin.

Fırını 180 dereceye indirin. Limonun suyunu ve yumurtayı karıştırın. Sonra pudra şekerini ve unu bir kap içine koyun. İyice karıştırdıktan sonra limonlu yumurtayı ilave edip iyice çirpin. Pişirdiğiniz tabanın üzerine dökün ve 10-15 dakika daha pişirin. Fırından alıp soğutun ve dilerseniz üzerine pudra şekeri serpip servis edin.

