



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KANEPE

1 PAKET MARGARİN
3 SU BARDAĞI un
1 PAKET pudra şeker
2 SU BARDAĞI şeker
1 TATLI KAŞIĞI kabartma tozu
4 ADET yumurta
YARIM ÇAY BARDAĞI limon suyu

Margarin, 3 su bardağı un ve pudra şekerini iyice karıştırıyoruz. Önce katı ardından orta yumuşaklıkta bir hamur olacak. Ufak fırın tepsisine yağlı kağıt serip hamuru içine yayıyoruz. Hamurun tepsideki kalınlığı yaklaşık 2,5-3 cm kadar olmalı. Önceden 180 derecede ısıttığımız fırında 15 dakika pişiriyoruz. İç malzemesi için şeker, kabartma tozu, yumurta ve limon suyunu 2-3 dakika homojen bir karışım elde edene kadar karıştırıyoruz. Fırından çıkardığımız hamurun üzerine malzemeyi güzelce dağıtıp 25 dakika pişiriyoruz. İlinmaya bırakıp servis ederken üzerine pudra şekerini serpiyoruz.