



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LİMONLU KAR

175 gr (3/4 su bardağı) limon suyu
400 gr (2 su bardağı) su
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
20-25 gr (5 yaprak) jelatin

Jöleyi saydamlaştırmayınız. Jöle soğuyunca (ama pelteleşmeden) yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile çırpınız. Kabarınca 3 yumurta akını ekleyip cam bir kaba yada ıslak kalıba dökerek soğuk bir yerde ılıtıp buzdolabına kaldırınız. Jöle donunca bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.
