



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KARELER

Sahrap Soysal

Tabanı için:

2 su bardağı un

½ su bardağı şeker

240 gr tereyağı yada margarin

Dolgu için:

400 ml krema

4 adet yumurta

2/3 su bardağı limon suyu

1 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

¼ çay kaşığı tuz

4 damla sarı gıda boyası (dilerseniz)

1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi

Tabanı için; un ve şekerini bir kaptan harmanlayıp küçük karelere kestiğiniz tereyağını ekleyin. Karışım kıvrıntı haline gelene kadar karıştırın.

Daha sonra bu karışımı dikdörtgen (20cmx30cm) bir kek kalıbının yada fırın kabının tabanına bastırarak döşeyin. Önceden 175 C'ye ısıttığımız fırında 20 dakika pişirin.

Dolgu için; krema ve yumurtayı köpük köpük olana kadar çırpın.

Daha sonra limon suyu, un, kabartma tozu, tuz ve gıda boyasını tamamen karışana kadar çırpmaya devam edin.

Fırından çıkardığınız tabanın üzerine önce limon kabuğu rendesini serpin ve sonra dolgu kremasını döküp fırında 20-25 dakika daha pişirin.

Oda sıcaklığına geldikten sonra dolapta 2 saat soğutun ve karelere keserek servis edin. Dilerseniz servis etmeden önce üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.