



LİMONLU KİŞ

Fevziye Sürmeli

Yarım su bardağından biraz fazla pudra şekeri
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı sıkılmış limon suyu
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
Tabanı için;
2,5 bardak un
2 yemek kaşığı hindistancevizi
1 yemek kaşığı pudra şekeri
2,5 yemek kaşığı yumuşak tereyağı
1 limonun kabuğu rendesi
Tuz
Nane yaprakları

Taban için un, şeker, hindistancevizi, tereyağı, tuz ve limon kabuğu iyice yoğurun. Dinlendirin. Yuvarlak bir kalıba tabanı bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10 dakika daha sonra 160 derecelik fırında 10 dk. Daha pişirin. Soğutun. Üstü için; şekeri, yumurtaları, limon suyu ve limon kabuğunu iyice çırpın. Soğumuş olan tabanın üzerine dökün ve 15-20 dakika daha 160 derecelik fırında pişirin. Nane yaprağı ile servis edin.

