



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMASI

2 adet limon
3 adet yumurta
Bir su bardağından az toz şeker
2 kaşık margarin

1. Borcam tencerenizin içine oturabileceği genişlikte bir tencereye biraz su koyup kaynatın. Suyu çok koyarsanız borcamı oturttuğunuzda taşabilir, dikkat.
2. Limon kabuklarını borcama rendeleyin. Üzerine yumurtaları kırıp şekeri boşaltın. Mikserle bunları iyice karıştırın.
3. Borcamı kaynamış suya oturtun. Ocağı kısık ateşe getirin. Limonların suyunu sıkıp karışıma ekleyin. Karışım muhallebi kıvamını alana kadar karıştırarak pişirin.
4. Sos iyice koyulaşınca margarin ilave edip bir müddet daha pişirin.
5. İliyan sosu hemen kullanabilirsiniz. Saklamak isterseniz, ılık kremanın üzerine, kabuk bağlamaması için streç film sererek buzdolabında soğutun ve saklayın.

