



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KREMA SOSLU KEK

4 su bardağı süt
8 yumurta
9 çorba kaşığı toz şeker
Tarçın
6 limon

Bir kaba sütü alın, üzerine 1 çorba kaşığı toz şeker ve yarım limon kabuğu rendesini katın, kaynatın, soğumaya bırakın. Başka bir kaptaki yumurtaları 3 çorba kaşığı toz şekerle köpürene kadar çırpın, azar azar süt ilave ederek karıştırın. Bu karışımı kek kalıbına döküp, kalıbı da su konmuş daha büyük bir kaba oturtturarak 180 derece fırında 45 dakika pişirin. 4 limonu dilimleyin, 5. limonun kabuğunu şerit halinde kesin ve suyunu sıkın. Hepsini kalan toz şeker ve biraz tarçınla birlikte 20 dakika kaynatın, soğumaya bırakın. Pişmiş kremayı kalıptan çıkartıp servis tabağına alın, şekerde pişmiş limon kabukları ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.