



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KREMALI PAY

MALZEMELER

1 paket kare bisküvi
2,5 yemek kaşığı (tepeleme)yarı yarıya margarin ve tereyağ
Limonlu krema;
3 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
1,5 çay bardağı tozşeker
1,5 limon suyu ve limon kabuğu rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri dövüp eritilmiş yağla karıştırın. Pay tabağına kaşıkla bastırarak yayın. Hafif fırında 15-20 dk pişirin. Soğuduktan sonra üzerine kremayı yayın. Bisküvi kırıntısı ya da granule çikolatayla süsleyin.
Limonlu Kremanın Yapılışı;
Yumurta sarılarını limon suyu, limon kabuğu rendesi ve şekerle karıştırarak sıcak suya oturtarak pişirin. Bu karışıma, soğuduktan sonra çırpılarak katı kar haline getirdiğiniz yumurta aklarını yedirin.