



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU MERENG

250 gram margarin (1 paket)
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Muhallebi için:
1 su bardağı su
Yarım su bardağı limon suyu
Yarım su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 çorba kaşığı margarin
Üzeri için:
3 adet yumurtanın akı
4 çorba kaşığı pudraşekeri
Yarım çay kaşığı tuz

Margarin, yumurta, pudra şekeri, vanilya, kabartma tozunu yoğurun. Aldığı kadar un ilave edip, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru tart kalıbına bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 20 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Muhallebi için su, limon suyu, süt, yumurta sarısı ve limon kabuğunu karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp, margarini ekleyin ve yeniden karıştırın. Soğuk hamurun üzerine muhallebiyi yayın. Ayrı bir yerde yumurta aklarını tuzla birlikte, kar haline gelene dek mikserle çırpın. Pudra şekeri ekleyip, çırpıma devam edin. Soğuk muhallebinin üzerine şekil vererek yayın. Önceden ısıtılmış 130 derece fırında, 20 dakika, üzeri kızarana dek pişirin.

