



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MERİNQUE (FRANSA)

Malzemeler

Hamuru için;

350 gr. un

3 çay kaşığı pudra şekeri

140 gr. yağ

1 yumurta sarısı

2 yemek kaşığı soğuk su

Limonlu kreması için;

115 gr. mısır unu

230 gr. şeker

yarım çay fincanı limon suyu

1/4 su

2 çay kaşığı limon rendesi

3 yumurta sarısı

60 gr. Sana yağı

Bezeli için;

3 yumurta beyazı

115 gr. şeker

HAZIRLANIŞI:

ilk önce 24 cm'lik tart kalıbını yağlayın. Ayrı bir kaptan un, pudra şekeri, yağ, yumurta sarısı ve limon suyunu doğurarak hamur haline getirin. Hamuru yarım saat dolapta bekletin. Daha sonra merdane ile açıp tart kalıbına yerleştirin. 200 derecelik fırında 10 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde, mısır unu, su, şeker ve limon suyunu bir tencereye koyup iyice karıştırın. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Karışımı ateşte aldıktan sonra içerisine, limon kabuğu rendesini, yumurta sarısını ve yağı ekleyip soğumaya bırakın.

Beze için; yumurta aklarını ve şekeri kar haline gelinceye kadar çırpın. Daha sonra soğumaya bıraktığımız muhallebiyi, tartın içine dökün. Üzerini kar haline getirdiğimiz yumurta akı ve şeker ile süsleyin. Daha sonra 200 derece ısıtılmış fırında, tartın üzeri pembeleşinceye kadar 10 dakika pişirin. Limonlu Meringue'i frambuaz sos ile servis yapabilirsiniz.