



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MİNİ PAY

<https://www.elele.com.tr>

Pay tabanı için:

- 1 su bardağı toz badem
- 2 su bardağı Hindistan cevizi
- 2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı
- 2 yemek kaşığı badem esansı
- 1 yemek kaşığı lime suyu
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş lime kabuğu

Dolgusu için:

- 1 su bardağı hindistancevizi sütü
- 1 paket toz krem şanti

Üzeri için:

Lime dilimleri

Pay tabanı için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alın. Tüm malzemeler iyice özdeşleşene kadar karıştırın. Harcı hafif yağladığınız küçük muffin kalıplarının tabanına bastırarak şekil verin ve dondurucuda 30 dakika bekletin. Dolgusu için Hindistan cevizi sütü ve krem şantiyi katılaşmaya kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Dolgu kremasını sıkma torbasına doldurun ve dondurucudan çıkarttığınız tabanların üzerine sıkın. Buzdolabında yarım saat daha dinlendirdikten sonra lime dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

