



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MUHALLEBİ (FRANSA)

Gereçler:

300 gr su

25 gr tereyağı

1 limon suyu ve kabuğunun rendesi

25 gr un

100 gr pudra şekeri

1 yumurta, akları sarıları ayrılmış

Suyu tereyağı ve limon rendesi ile birlikte ısıtın. Un ile şekeri bir kabın içinde karıştırın. Yavaş yavaş sıcak suyun içine atarak düzgün bir görünüm alana dek karıştırın. Bu karışımdan biraz alıp çırpılmış yumurta sarısına yedirdikten sonra asıl karışıma katın ve bir tencereye boşaltın. 5 dakika pişirin. Limon suyunu da ekleyip, soğuk bir servis tabağına boşaltın. Yumurta akını kar haline gelene dek çırpıttıktan sonra azar azar servis tabağına boşalttığınız muhallebiye karıştırın. Soğuk ya da sıcak servis yapabilir, komposta ve pişmiş meyvelerle birlikte sunabilirsiniz.