



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## LİMONLU MUS

2 paket ETİ FORM LİMON LİFLİ BİSKÜVİ  
1 paket light toz kremşanti  
200 ml. light süt  
3 adet yumurta  
30 gr. esmer şeker (yapay tatlandırıcı da olabilir)  
4 adet limon  
1 demet taze nane  
100 gr. dondurulmuş veya taze frambuaz

Limonun kabuklarını rendeleyip suyunu sıkın. Naneyi incecik kıyın. ETİ FORM LİMON LİFLİ BİSKÜVİLERİ robotta çekin.

Kremşanti ve sütü mikserde çırpın. Başka bir kasede yumurta ve şekerini çırpın. Limon suyunu yumurtalı karışımına ekleyin. İki karışımı birleştirin. Çok az ve çırpmadan karıştırın.

Taze nane, robotta çekilen ETİ FORM LİMON LİFLİ BİSKÜVİLER ve limon kabuklarını karışımına ilave edin.

Porsiyonluk servis bardaklarına koyarak buzdolabında 20 - 30 dakika soğumaya bırakın.

Limonlu musu frambuazlarla servis yapabilirsiniz.