



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TATLI

Malzeme:

3 adet limon

1 su bardağı + 1 çay bardağı toz şeker

100 gr. margarin

10 adet yumurta

Yapılışı:

Limonları güzelce yıkayıp, kabuklarını rendeleyin. Sonra sıkılmış limon suyuna rendeleri karıştırın. Yumurta sarılarını, şeker ile, şeker eriyene kadar çırpın. Karıştırmaya ara vermeden, limon suyu karışımını azar azar ilâve edin. Bir tencereye 1 parmak su koyup diğer karışımı, büyük bir kâsede tencereye koyun. Su kaynayınca malzemeleri çırparak ilitin. Ateşi kapatın. Suyun kâseye sıçramamasına özen gösterin. Hafifçe erimiş margarini katıp, karışıma iyice yedirin. Ilınınca kâseyi sudan çıkartın. Yumurta aklanm iyice çırpıp, kar gibi yapın. Kâsedeki karışıma iyice yedirin. Tatlıyı kâselere döküp, buzdolabında 1 saat dinlendirip, sonra servis yapın.
