



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TATLI

- 4 Adet Yumurta
- 4 Çay Bardağı Un
- 5 Çay Bardağı Şeker
- 1/2 Çay Bardağı Limon Suyu
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
- 4 Su Bardağı Şeker
- 3.5 Su Bardağı Su
- 1 Çorba Kaşığı Limon Suyu
- 1 Çorba Kaşığı Limon Kabuğu Rendesi

Şerbet için şekeri ve suyu kaynatalım. Limon suyunu ekleyelim. Biraz soğuduktan sonra rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip şerbeti buzdolabında soğutalım. Tatlının hamurunu hazırlamak için yumurtaları çırpalım. Şekeri ekleyip çırpmaya devam edelim. Yağı, limon suyunu, unu ve kabartma tozunu da katıp karıştıralım. Yağlanmış bir kaba döküp 180 derece ısıtılmış fırında pişirelim. Piştikten sonra dilimleyelim ve üzerine buzdolabında soğutulan şerbeti dökelim. Hamur şerbeti çektikten sonra servis yapabiliriz.