



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POSTRE DE LİMÓN (ARJANTİN)

200 gram petibör bisküvi
100 gram tereyağı (eritilmiş)
1 kutu kondanse süt (veya 1 su bardağı yoğunlaştırılmış süt)
200 ml krema
3 adet limonun suyu
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
1 paket toz jelatin (isteğe bağlı, kıvam artırıcı olarak kullanılabilir)
Üzeri için limon dilimleri ve nane yaprakları

Bisküvileri rondoda un haline gelene kadar çekin ve eritilmiş tereyağı ile karıştırarak tabanını oluşturun. Bu karışımı bir tatlı kabının veya kelepçeli kalıbın tabanına eşit şekilde yayın ve buzdolabında 15-20 dakika soğumaya bırakın.

Bir kasede krema ve kondanse sütü iyice çırpın.

Limon suyunu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Karışım koyulaşmaya başlayacaktır.

Kıvamını artırmak için jelatini az miktarda sıcak su ile eritip karışıma ekleyebilirsiniz.

Limon kabuğu rendesini ekleyerek karışımı bisküvi tabanının üzerine dökün.

Tatlıyı en az 3-4 saat buzdolabında dinlendirin.

Servis yaparken üzerine limon dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyin.

