



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SICAK BÖĞÜRTLEN TATLISI

450 gr böğürtlen  
75 gr şeker  
1 limon kabuğu rendesi  
100 gr pudra şekeri  
100 gr tereyağı ya da margarin  
1/4 çay kaşığı vanilya esansı  
2 yumurta, çırpılmış  
100 gr. un  
üstüne serpiştirmek için şeker.

Böğürtlenleri temizleyip yıkadıktan sonra, yağlanmış ve fırına girebilecek bir kaba kat kat olarak dizin. Her böğürtlen katının üzerine şeker ve limon kabuğu rendesi serpiştirmeyi de unutmayın. Şekerli tereyağını hafif bir krem haline getirin. Vanilya esansını yumurtalara katıp çırpılarak azar azar yağ - şeker karışımına ekleyin. Sonra da, unu karıştırıp meyvelerin üzerine düzgün bir biçimde yayın. Orta ısıdaki fırında kabarıp kızarana dek pişirin. Üstüne pudra şekeri serpiştirip, sıcakken krema ile servisini yapın.