



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ KATLI LİMONLU BAR

Yarım su bardağı margarin
1/4 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya
1 su bardağı un
Krem peynir dolgusu için:
225 gram labne peyniri
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
2 çay kaşığı limon suyu
Limonlu kat için:
4 adet yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı mısır nişastası
3/4 su bardağı tozşeker
3/4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
2 çorba kaşığı margarin
Üzerine:
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Oda sıcaklığındaki margarini ve pudra şekerini mikserle yüksek hızda karıştırın. Vanilyayı ekleyin. Unu ilave ettikten sonra düşük hızda malzemeler özleşene dek karıştırın. Hamuru 20x20 cm ebatlarında yağlanmış bir kalıba, elinizle düzleştirerek yayın.

Buzdolabında yarım saat bekletin. Dolaptan çıkardıktan sonra çatalla üzerinde delikler açın. Orta hararetli fırında yarım saat pişirin. Hamur pişerken peynirli dolguyu hazırlayın. Labne peynirini ve bir buçuk su bardağı pudra şekerini karıştırın. Yumurtayı ve limon suyunu ekleyin.

Orta hızlı mikserle krema kıvamına gelene dek karıştırın. Kabın üzerini folyo ile kapatıp, buzdolabında bekletin. Limonlu kat için yumurta sarılarını, mısır nişastasını ve toz şekerini ateşe dayanıklı cam bir kaptaki karıştırın. Kabi kısık ateşin üzerine oturtun.

Yavaş yavaş karıştırarak, su ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Ateşi biraz yükselterek, krema kıvamına gelene dek pişirin. Kabi ateşin üzerinden indirin.

Rendelenmiş limon kabuğu ve 2 çorba kaşığı margarini ekleyin. İyice karıştırın. 10 dakika soğumaya bırakın. Fırından çıkardığınız hamuru ılınması için bekletin.

Buzdolabında beklettiğiniz peynirli dolguyu bir spatula yardımıyla hamurun üzerine yayın. Onun üzerine limonlu karışımı yayın. Orta hararetli fırında limonlu karışımın üzeri altın rengi gibi olana dek pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra oda sıcaklığında ılınmasını bekleyin. Sonra 1 saat buzdolabında bekletin. Üzerine pudra şekeri serpip, dikdörtgen şeklinde dilimleyerek, servis yapın.