



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ULUDAĞ KARI

2 orba kaşığı mısır nişastası (2 limonun suyunda eritilmiş)  
90 gr (3/8 su bardağı) şeker  
1 limonun kabuęu (rendelenmiş)  
1 su bardaęı su  
3 yumurtanın akı

2+1/2 su bardağı su alacak büyüklükte bir kalıbı soğuk suyla çalkalayıp, bir kenara bırakınız.

Limon suyunda eritilmiş mısır nişastası, şeker ve limon kabuğu rendesini büyük bir tencereye koyup, üstüne suyu boşaltınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak karışımı kaynatınız. Kaynayınca 1 dakika daha, karıştırmadan kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline gelinceye kadar çırpınız.

Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını tenceredeki soğumuş karışıma ekleyiniz. Bu karışımı hazırladığınız kalıba kaşıkla boşaltıp, kalıbı buzdolabında 4 saat, tatlı sertleşinceye kadar bekletiniz.

Kalıbı buzdolabından alıp, kenarında çepeçevre bıçak gezdirdikten sonra, üstüne bir servis tabağını ters olarak kapatınız. İkisini birden sıkıca tutarak alt-üst edip, servis tabağına çıkan tatlınızı servis ediniz.