



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Limonlu Tort

Limonlu Pasta



3 Ədəd yumurta
1 Stəkan + 1 yemek qaşığı şəkər
2 Stəkan un
1 Stəkan qatıq
Yarım stəkan duru yağ
1 Limon qabığı rəndəsi
1 Paket droj
1 Stəkan süd
Kremi üçün;
1 Stəkan süd
Yarım stəkan su
Yarım yemek qaşığı un
1 Yemek qaşığı nişasta
1 Limon qabığı rəndəsi
1 Şəkər qaşığı margarin
4 Yemek qaşığı şəkər

- # Yumurta, şəkər mikserlə 10 dəqiqə çırpıldıqdan sonra üzərinə qatıq, duru yağ, un, droj və limon qabığı rəndəsi əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Yağlanmış balaca bir yuvarlaq məcməyiə qarışım tökülür. Əvvəlcədən biraz qızdırılmış 180 dərəcə fırında 50 dəqiqə bişirilir.
- # Fırından çıxınca 10 dəqiqə dinlendirilir. Eninə 2 parçaya kəsilir.
- # Bu arada krem hazırlanır. Soyuq südə su qatılır, üzərinə un, nişasta, şəkər qoyulur, hamar olacaq şəkildə qarışdırılır. Orta alovda muhallebi qıvamına gələnə qədər qarışdıraraq bişirilir.
- # Qıvama gəldikdə, limon qabığı rəndəsi əlavə olunur, fırından alınır həmin margarine əlavə olunur, margarine əriyənə qədər çırpılır.
- # 2 Bərabər parçaya bölünən kekin ilk qatına yarım stəkan süd gəzdirilir.
- # Üzərinə kremin yarıyı yayılır, krem biraz donduqda, ikinci qat kek üzərinə qoyulur, kekin üzərinə qalan yarım stəkan süd gəzdirilir.
- # Qalan krem tortun üst və yan tərəflərinə sürülür.
- # Soyuducuda ən az 4 saat dinlendirilir. Servis yapılır.

Not: Kremin daha bərk olması üçün istənilsə, süd soyuq ikən 1 ədəd çırpılmış yumurta əlavə olunur.