

Limonlu Bar

Malzemeler

Yarım su b. oda sicakliginda tereyagi

1/3 bardak (cup) pudra sekeri

1 bardak (cup) un

1 tutam tuz

Limonlu Kat Icin;

1 bardak (cup) seker

3 yumurta

3/4 bardak (cup) limon veya mandalina suyu (yaklasik 3 adet)

1 tatli kasigi limon veya mandalina kabugu

1/2 bardak (cup) krema

2 yemek k. un

Yapilisi

Firininizi 180°C ye ayarlayin ve isitin. Hamur icin un, tereyag, pudra sekeri ve tuzu karistirarak yogurun.

Orta buyuklukte dikdortgen veya kare kabinizin icine yagli kagit serin ve 180 derecede onceden isitilmis firinda yaklasik 15 dk. uzeri hafif kizarana kadar pisirin.

Limonlu kat icin yumurta ve sekeri mikserle beyazlasip kabarana kadar cirpin. Kremayi ekleyin ve cirpmaya devam edin. Vanilya ve unu ekleyin, bir spatula veya kasik yardimiyla karistirmaya devam edin. Unu karisima yedirince en son limon suyunu ve limon kabugunu ekleyerek karistirin.

Karisimi onceden pisen tabanin uzerine dokun ve yaklasik 25-30 dk. daha pisirin. Uzeri hafif kizarinca firindan cikarin ve sogumaya birakin. Limonlu bari tamamen soguyunca buzdolabina koyun. En az 1 gun buzdolabinda bekletin. Uzerine pudra sekeri serpin ve susleyerek servis yapin.