

Limonlu Bar

Malzemeler

Tabani için;

1 su bardağı un

120 gr tereyağı

1/4 su bardağı pudra şeker

1 paket vanilya

Limonlu dolgu için;

2 yumurta

2 limonun suyu

1 limonun rendelenmiş kabuğu

1 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı un

Üzeri için;

Pudra şekeri

Yapılışı

İlk olarak tereyağını bir kaba alıp çırpın. Pudra şekerini ekleyip karıstırmaya devam edin. Daha sonra un ve vanilyayı ilave edip tekrar çırpmayı devam edin. Dikdörtgen fırın tepsisine yağlı kâğıt serip bu karışımı tepsinin içine dokun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Gelelim limonlu dolgunun yapılmasına. Önce yumurtaları ve şekeri şeker eriyinceye kadar iyice çırpın. Üzerine limon suyu ve rendelenmiş limon kabuklarını ekleyip çırpmaya devam edin. Son olarak unu ilave edip iyice karıştırın. Fırından çıkardığınız barın üzerine dokup tekrar fırına verin. Fırının ısıtmasını 140 dereceye düşürün. Yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra fırından çıkarın. İsteddiğiniz büyüklükte kesin. Üzerini pudra şekeri ile süsleyin.