



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

LİMONLU PASTA



- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı + 1 çorba kaşığı toz şeker
- 2 Su bardağı un
- 1 Su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su bardağı süt
- Kreması İçin;
- 1 Su bardağı süt
- Yarım su bardağı su
- Yarım çorba kaşığı un
- 1 Çorba kaşığı nişasta
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 1 Tatlı kaşığı margarin
- 4 Çorba kaşığı toz şeker

- # Yumurta, toz şeker mikserle 10 dakika çırpıldıktan sonra üzerine yoğurt, sıvıyağ, un, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesi eklenir, karıştırılır.
- # Yağlanmış küçük bir yuvarlak tepsiye karışım dökülür. Önceden biraz ısıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir. Enine 2 parçaya kesilir.
- # Bu arada krema hazırlanır. Soğuk süte soğuk su katılır, üzerine un, nişasta, şeker konur, pürüzsüz olacak şekilde karıştırılır. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir.
- # Kıvama gelince, limon kabuğu rendesi eklenir, ocaktan alınır hemen margarin eklenir, margarin eriyene kadar çırpılır.
- # 2 eşit parçaya bölünen kekin ilk katına yarım su bardağı süt gezdirilir.
- # Üzerine kremanın yarısı yayılır, krema biraz donunca, ikinci kat kek üzerine konur, kekin üzerine kalan yarım bardak süt gezdirilir.
- # Kalan krema pastanın üst ve yan taraflarına sürülür.
- # Buz dolabında en az 4 saat dinlendirilir.
- # Servis yapılır.

Not: Kremanın daha katı olması isteniyorsa, süt soğukken, 1 adet çırpılmış yumurta eklenebilir.