



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BİSKÜVİLİ LİMONLU PASTA

1 paket bisküvi
125 gr. margarin
2 adet yumurta
1 paket hazır limon jölesi
1 su bardağı soğuk süt
Yarım paket kremşanti
2 adet limon

Bisküvileri küçük küçük kırınız.
2 yumurtanın akını ve sarısını ayırınız. Akları çarparak kar haline getiriniz.
2 limonun suyunu sıkıp, kabuğunu rendeleyiniz.
Jölenin yarısını 1 bardak ılık suda eritiniz, 1 bardak da soğuk su koyup, jöleyi hazırlayınız.
1 bardak soğuk süt ile yarım paket kremşantiyi karıştırınız.
2 limonun suyu, kabuk rendesini, 2 yumurta sarısını iyice karıştırıp, yediriniz.
Hazırladığınız bu karışımın içine jöleyi, sütlü kremşantiyi, bisküvi parçalarını koyup, hepsini iyice karıştırınız.
Karışımı yuvarlak bir kek kalıbına veya payreks bir kaba koyup, buzdolabında dondurunuz.
Donunca kalıbı ılık suya sokup, pastayı gevşetiniz.
Servis tabağına ters çevirip, servis yapınız.