



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY LİMONLU PASTA

2 limonun kabuğunun rendesi
1 limonun suyu
175 gr. margarin
200 gr. şeker
3 yumurta
200 gr. un
2 çay kaşığı kabartma tozu
100 gr. nişasta
1/2 bardak süt
Limonlu glase:
1 limonun suyu
200 gr. pudra şekeri

Margarini, şekeri, yumurtayı ve limon suyunu bir kaptan 10 dakika kuvvetlice çırpın. Karışım köpük haline gelecektir. Unu, kabartma tozunu ve nişastayı kaşık kaşık ilave edin. En son olarak limon kabuğu rendesini ve sütü katın. Hepsini birlikte iyice karıştırın. Dikdörtgen şeklindeki kalıbınızı yanlayın. Hamuru içine koyup kızdırılmış fırında yaklaşık 45 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Pudra şekeri ile limon suyunu karıştırın ve kalıptan çıkardığınız kek daha sıcakken üzerine dökün.