



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY LİMONLU PASTA

3 adet limon
4 su bardağı su
4 su bardağı buğday nişastası
15 çorba kaşığı toz şeker
1,5 paket pötibör bisküvi
Üzerine:
1 kahve fincanı krem şanti
2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

3 limonun kabuklarını rendenin ince delikli tarafıyla rendeleyin. Ardından limonları sıkın. 4 su bardağı suyu, 4 çorba kaşığı buğday nişastasını, 15 çorba kaşığı toz şeker, limon kabuğu rendesini ve limon suyunu ile tencereye koyun. Ateş üzerinde karıştırarak pişirin. Pelte kıvamına geldikten sonra 2 dakika daha ocakta tutun. 22 cm çapındaki derin bir kalıbı hafifçe ıslatın. Hazırladığınız limonlu pelteyi, kalıba, 1.5 cm kalınlığında dökün. Üzerine parçalar halindeki bisküvileri yerleştirin. Bisküviler ve pelte bitene dek bu işlemi tekrarlayın. Pastayı buzdolabında 4 saat bekletin. Çıkardıktan sonra bir bıçak yardımıyla pastanın kenarlarını kalıptan ayırın. Limon kabuğu rendesini krem şanti ile karıştırın. Servis tabağındaki pastanın kenarlarını limon kabuklu krem şanti ile kaplayın.