



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU BİSKÜVİLİ PASTA

Birinci kat için:

1 litre süt

1 su bardağı şeker

1 çorba kaşığı nişasta

1 su bardağı pirinç unu

İkinci kat için:

2 su bardağı su

1 çay bardağı limon suyu

1 adet limon kabuğu rendesi

2 çorba kaşığı nişasta

Ara kat için:

1 paket kakaolu piknik bisküvi

Süs için:

Dövülmüş fındık

İlk kat malzemesi biraraya getirilir, kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir. Islatılmış borcama dökülür. Üzerine bisküvi dizilir. Sonra ikinci kat malzeme tencereye konur. Karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Bisküvilerin üzerine dökülür. Buzdolabında 1 gece bekletilir. Ertesi günü üzerine dövülmüş fındık serpilir, kare keserek servise sunulur.

[ML® Limonlu Pasta için tıklayın](#)