LİMONLU BİSKÜVİLİ PASTA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet LİMON KABUĞU VE SUYU
3 Bardak su
3 Çorba Kaşığı sana yağ
1 Çay Bardağı fındık dövülmüş
1 Bardak toz şeker
3 Çorba Kaşığı nişasta
1 Adet yumurta
2 Paket bisküvi

Orta boy bir tencerede yumurtayı çırpın. Limon suyunu ve rendesini, şekeri ve nişastayı ilave edip iyice karıştırın. Suyu ekleyip karıştırdıktan sonra ocağın altını açın. Karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Sana Yağı koyarak bir taşım daha kaynatıp altını kapatın. Orta boy bir tepsiye bir kat bisküvi bir kat limonlu kremadan koyup malzemeleri bitirin. Üstüne fındık veya ceviz serpip soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79920 • adı:Limonlu Bisküvili Pasta • gönderen:sunay • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:20