



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PASTA

5 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
3 çorba kaşığı limon suyu
1 limon kabuğu rendesi

Sosu için:

3 çay bardağı çiğ krema
300 gram kremşanti
1 çay bardağı şeker
3 misket limonu

Yapılışı: Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, süt, limon kabuğu ve suyu ekleyip çırpıma devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu birlikte eleyip bu karışımın içine ekleyin. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Keki iletirmek isterseniz, tavaya şekeri alın ve üzerine 1 su bardağı kadar su ekleyip kaynamaya bırakın.

Şeker iyice eriyince içine limon suyu ekleyip ocaktan alın. Kreması içinse kremşantiyi sütle iyice çırpıp paketin üzerindeki tarife uygun hazırlayın. Diğer taraftan çiğ kremayı ayrı bir yerde iyice çırpın. İçine limon suyu ekleyip kremayı hazırlayın. Pastayı hazırlarken aralarına ve üzerine bolca bu kremalardan sürüp pastayı kat kat yapın. Bir saat dolapta beklettikten sonra servis yapın.