



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMONLU YAŞ PASTA

[Sahrap Soysal](#)

6 adet yumurta sarısı  
250 gr bitkisel margarin  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı hazır süt kreması (200 ml)  
Yaklaşık 3 su bardağı un  
Krema için:  
6 adet yumurta akı  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
1 adet limon

Oda sıcaklığında yumuşamış yağı, tozşeker ve yine oda sıcaklığında bekleyen yumurta sarılarını derin bir kaba koyun. Mikserin yüksek devriyle, 2-3 dakika krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Vanilya, kabartma tozu ve kremayı ekleyip 1-2 dakika daha çırpın. Son olarak, unu da azar azar ilave edin ve kaşıkla karıştırarak pürüzsüz ve katıca bir kek hamuru hazırlayın.

Hamuru ikiye bölün. 20-25 santim çaplı iki adet kelepçeli kalıbı katı yağla iyice yağlayın.

Kek hamurunu kalıplara paylaşın. Kekleri 10 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ayarladığınız fırında 20-22 dakika kadar pişirip hemen çıkarın. Soğumalarını bekleyip kalıplarından çıkarın.

Diğer taraftan, kremayı hazırlamak için; yumurta aklarını derin bir kaba koyup mikserin yüksek devriyle 5-6 dakika, kar gibi oluncaya kadar çırpın.

Vanilya ve tozşekeri azar azar ilave edip mikserle 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin.

Limonu kabuğuyla birlikte robotta çekip püre haline getirin ve hazırladığınız kremaya katıp kaşıkla karıştırın.

Bu kremayı hiç vakit kaybetmeden keklerin arasına sürüp kekleri üst üste koyun. Pastanın kenarlarına da krema sürün ve pastayı limon dilimleriyle süsleyin ve servise sunun.