



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PASTA

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı un
1 kahve fincanı süt
1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
1 kahve kaşığı kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu
2 avuç ceviz
3- 4 dilim portakal kabuğu şekerlemesi

Kalıp yağlanır, unlanır, fırın yakılır.

Ceviz doğranır, portakal şekerlemesi ince ince kıyılır.

Kabartma tozu karıştırılmış un elenir.

Yağ ile toz şeker karıştırılıp krem haline getirilir. Yumurtalar birer birer kırılıp limon kabuğu rendesi ve limon suyu katılır.

Elenmiş un, ceviz, portakal şekerlemesi ve süt ilave edilip karıştırılır.

Kalıba boşaltılıp orta hararetli fırında 35- 40 dakika pişirilir.

İlininca kalıptan çıkarılıp dilimlenir.
