



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY LİMONLU BİSKÜVİ PASTASI

<https://www.elele.com.tr>

- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 limonun suyu
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 su bardağı su
- 1 paket kakaolu bisküvi

Yumurtaları ve şekerini bir kaptaki çırpın. üzerine nişasta, limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu ve suyu ilave edin. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırarak pişirin. Küçük kare bir kaba bisküvileri dizin. üzerine limonlu karışımın yarısını aktarın. Bir kat daha bisküvi dizip kalan limonlu karışımı üzerine yayın. Buzdolabında soğumaya bırakın. Üzerini süsleyip servis yapın.

