



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY LİMONLU PASTA

5 yumurta
6 kahve fincanı şeker
6 kahve fincanı un
1/2 paket kabartma tozu
1 çay bardağı limonlu su
1 limon kabuğu rendesi
3/4 su bardağı limonlu su
Kreması için:
1 paket labne peyniri (200gr.)
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı limon suyu
1 limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
(arzuya göre) 50 gr. antep fıstığı
Pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. 1/4 limon suyunun üzerine su ekleyip bir çay bardağına tamamlayalım. Limonlu suyu, kabartma tozunu limon kabuğu rendesini, elenmiş unu çırpma kabına alıp mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısıfı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Pastanın kesik yüzeylerini fırça yardımıyla limonlu suyla ıslatalım. Bir kaba labne peynirini, şekeri, limon suyunu, vanilyayı ve limon kabuğu rendesini ekleyip mikserde yarım dk. çırpalım. Kremayı pastanın alt ve üst parçasının kesik yüzeylerini yayalım. Alt parçasının üzerine antep fıstığı serpip üst parçasını oturtalım. Pastanın üzerine pudra şekeri eleyerek buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra limon dilimleriyle süsleyip servis yapalım.