



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONATALI PASTA

- 4 bardak limonata
- 1 bardak şeker
- 1 bardak nişasta
- 125 gram margarin
- 1 tane limon suyu ve kabuğunun rendesi
- 1 paket kremalı biskivi
- 1 bardak dövülmüş ceviz
- 1 bardak fındık
- 1 çay bardağı hindistancevizi

Tencereye limonatayı, şeker, nişastayı koyup eritin içine margarin ekleyin ve ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Limon suyunu ve kabuğunu ekleyin. Islatılmış bir kalıba muhallebinin yarsını dökün. Üzerine bisküvileri dizin. Geri kalan muhallebiyi de bisküvilerin üzerine yayın. Pastayı soğumaya bırakın. Soğuyunca üzerini, dövülmüş fındık, ceviz, fıstık, hindistancevizi gibi malzemelerle süsleyin. Servisten önce buzdolabında iyice soğutun.

