



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PASTA (FRANSA)

6 yumurta
125 gram margarin yahut tereyağı
8 çorba kaşığı pudra şekeri
10 çorba kaşığı un
1 limon suyu
Yarım limon rendesi (kabuk)
1 çay kaşığı karbonat

Margarin, pudra şekeri ile ezilir, krem haline getirilir. 6 yumurta, un, karbonat, limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu ilâve edilerek karıştırılır, yağlanmış bir kaba 4,5 cm. kalınlığında konur. Orta hararetili fırında pişirilir. Soğuduktan sonra ortasından enliliğine ikiye kesilir. Bir bardak su 2 çorba kaşığı pudra şekeri, 1 çorba kaşığı nişasta 100 gr. çokolata rendesi 1 kap içersinde hafif ateşte karıştırılarak pişirilir. Koyulaşınca pastanın bir parçasının üzerine elde edilen krema yayılır. İkinci parça üstüne konarak aynı kremadan pastanın her tarafına sürülür. Üzerine hindistancevizi dökülür.