



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PASTA KREMİ

2 adet yumurta
2 orba kaşığı nişasta
10 orba kaşığı tozşeker
Yarım paket küçük margarin
1 ay bardağı limon suyu
3 ay bardağı su
Limon kabuğı rendesi

İki yumurtayı, nişastayı, şekerini, limon kabuğı rendesini bir tencereye koyunuz.
Azar azar limon suyu ve suyu katarak nişasta ve yumurtayı iyice eziniz.
Tencereyi ateşe koyup, koyulaşınca kadar karıştırarak koyu boza kıvamında pişiriniz.
Ateşten alıp, biraz soğuyunca yağı koyup, eritiniz.
İstediğiniz pastalarda kullanınız.

Not: Yağ koymasınız da olur.