



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PASTA

- 1 adet çikolatalı pasta tabanı
- 1 su bardağı çiğ krema
- 2 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- 3 çorba kaşığı un
- 4 çorba kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 2 adet limon suyu ve kabuğunun rendesi
- 100 gram böğürtlen
- 1 paket kremşanti

Çiğ kremayı bir kabın içinde ısıtıp şeker ekleyip karıştırın. Bu şekerli krema ile pasta tabanlarını ıslatın. Kreması için sütü, yumurta sarısını, unu ve şekeri bir tencereye alıp çırparak koyulaşmaya kadar ocakta pişirin. Bu karışımı ocaktan alıp limon kabuğu rendesini ve suyunu ekleyip karıştırın. Son olarak içine tereyağı ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra servis tabağına aldığınız pasta kekinin bir parçasına bu kremayı tepeleme yerleştirin. Üzerine diğer keki koyup yine kremayı ve sonra da her tarafına kremşanti ile kaplayabilirsiniz. Üzerine böğürtlenler ya da frambuaz varsa yerleştirip servis yapılabilir. Ya da farklı bir sunum hazırlayabilirsiniz. Soğuyunca dilimleyerek ikram edin.

