



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PASTA

1,5 su bardağından biraz fazla un,
200 gram tozşeker,
500 gram margarin,
1 su bardağı süt,
1 adet yumurta,
1 paket vanilya,
yarım paket kabartma tozu,
1 su bardağı krem şanti.
İçi için:
4 adet kivi,
3 adet limon,
2 adet limonun suyu,
6 çorba kaşığı nişasta,
3 su bardağı su,
1 çay bardağı tozşeker

Şekeri, yumurta, margarin ve vanilya ile çırpın. Ardından elenmiş unu, sütü ve kabartma tozunu yavaş yavaş ilave edin. 22 cm çapındaki kenarları açılabilir kek kalıbını yağlayın ve hamuru buna döküp 180 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin. Kürdan batırarak pişip pişmediğine bakın. Pişen keki fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyunca enine 3 parça olacak şekilde kesin. 2 limonun suyunu sıkıp, 2,5 su bardağı su ve tozşeker ile ocağa koyun. Karıştırarak şekeri eritin. Nişastayı yarım su bardağı su ile eritin. Şerbet kaynamaya başladığında nişastalı suyu ilave edin. 5-6 dakika daha karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca ocaktan indirin. Karıştırarak, soğutun. Bu arada kivileri soyup küçük küçük doğrayın. Kivileri peltenin yarısı ile karıştırın. Keki ilk katını kelepçeli kabin içine alın. Üzerine kivileri karışımı koyun. Buzdolabına atıp 10 dakika kadar donmasını bekleyin. Bu arada limonların ikisini dilimleyin ve üzerindeki zarları çıkarın. Kalan pelteyle karıştırın. Dolaptaki kalıbını alın. 2. kek katını koyup üzerine limonlu pelteyi dökün. En üste 3. kek katını koyup 1-2 saat dolapta donmasını bekleyin. Pastayı alın, kelepçeli kalıptan çıkarın. Üzerine krem şanti sürün ve limon dilimleri ile süsleyin.