



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMONLU PASTA

Malzemesi:

Hamuru için:

4 adet yumurta

1,5 su bardağı şeker

1/2 paket kabartma tozu

1 şişe gazoz

2 su bardağı un

1/2 paket vanilya

Üzerine sürmek için:

225 gr. pudra şekeri

2 çorba kaşığı limon suyu

3 çorba kaşığı çekilmiş şam fıstığı

Hazırlanışı:

Yumurta ve şekeri çukur bir kabın içine koyun ve köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Sonra kabartma tozunu, vanilyayı, gazozu ilave edin. Unu da yavaş yavaş katarak, yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru yağlanmış tepsiye dökün ve sıcak fırında 30-35 dakika pişirin. Keki kalıptan çıkarın, soğutun. Bu arada pudra şekerini limon suyu ile karıştırın. Bu karışımı kekin üzerine dökün. Şekerin kenar kısımlardan akması pastanın görünümünü güzelleştirecektir. Pastanın üzerini çekilmiş fıstık ile süsleyin.

[ML® Limonlu Pasta için tıklayın](#)