



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENSES PASTASI

100 g margarin
1 ay bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı su
1 limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
2,5-3 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
Krema:
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 limonun suyu
350 g ilek
1 paket tart jölesi
2 yemek kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı su
50 g beyaz ikolata

Margarin, pudra şekeri, su, limon kabuğu rendesi, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2-3 dakika irpin. Bu hamurun 2/3'ünü 28 cm çapındaki yağlanmış kalibin zeminine ıslatılmış kaşık yardımı ile yayın. Çatalla bir çok kez delin. Kenarlık yapmak için kalan hamuru 1 yemek kaşığı un ile tekrar yogurup kalibin yanlarına esit olarak 1,5-2 cm yüksekliğinde yapıştırın ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15-25 dakika pisirin.