



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI GÜL PASTA

1 paket krem şanti
1,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı şeker
2 adet limon kabuğu rendesi
2 adet limon suyu
3 adet yumurta
Bol miktarda hindistancevizi

Süt ve krem şanti 5 dakika çırpılır. Buzdolabına konur. Yumurtalar ve margarin, şekerle 5 dakika çırpılır. Buzdolabındaki krem şanti ilave edilir. Limon suyu ve limon kabuğu rendesi ilave edip karıştırılır. Altına yapışmaması için şekilli bir kalıba veya borcamın altına bol hindistan cevizi dökülür. Karışım gül kalıbına boşaltılıp bir gece buzlukta bekletilir.

