



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME YOĞURTLU LİMONLU PASTA

Malzemeler: (1 kişilik)

300 g Süttaş Süzme Yoğurt

Süttaş Krema

100 g Bisküvi

60 g Süttaş Tereyağı

2 adet yumurta

2 adet limon

1 paket limonlu jöle

Hindistancevizi

Yapılışı

Bisküvileri robotta çekin. 50 g Süttaş Tereyağı'nı eritip, hamur gibi olana kadar bisküvilerle karıştırın. Kelepçeli bir tart kalıbını kalan yağla yağlayıp bisküvileri yayarak düzleştirin. Limonların kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Jöleyi 50 ml suda eritin. Blendera yumurta sarısı, limon suyu ve rendesi, erimiş jöle ve Süttaş Süzme Yoğurt'u koyup karıştırın. Yumurta aklarını kar yapın, blenderdaki malzemeyi fazla çırpmadan yumurta aklarına karıştırın. Bisküvilerin üstüne döküp buzdolabında soğumaya bırakın. hindistancevizi rendesi ile servis edin.

[ML® Limonlu Pasta için tıklayın](#)