



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Limon Pəltəsi

Limon Peltəsi



3 Ədəd limonun suyu  
6 Yemək qaşığı buğda niştası  
15 Yemək qaşığı şəkər  
1,5 Limonun qabığı rəndəsi  
6 Stəkanı su

- # Pəltələrin bişəcəyi qazana əvvəlcədən nişasta və şəkər qoyulur, quru olaraq yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə su və limon suyu əlavə olunur, fırına qoyulur, orta alovda qarışdırılaraq bişirilir.
- # Yarım bişdiqədə limon qabığı rəndəsi qatılır.
- # Davamlı qarışdırılaraq bərrak və jölemi bir hal əldə edilir.
- # Qablara bölünür, soyuducuda ən az 2 saat dinləndirildiqdən sonra servis yapılır.

**Not:** Limon pəltəsi. Özəlliklə yay günləri üçün fəraxladıcı özəlliyi səbəbiylə tərcih edilir.