



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Refrescante de limón Pelte

Limon Peltesi



Jugo de 3 limones  
6 cucharadas de fécula  
15 cucharadas de azúcar granulada  
Rids de 1+1/2 limón, rallado  
6 vaso de agua

- # Poner el almidón y el azúcar granulada en el bote en un primer momento, cuando se mezcla en seco aún.
- # Añadir el agua y el jugo de limón, cocinar a fuego medio por revolviendo constantemente.
- # Cuando se llegue par cocida, añadir el rallado rids de los limones.
- # Obtener la coherencia de un incoloro jell, por revolviendo constantemente.
- # Puesto en los pequeños tazones, y refrigerar por 2 horas por lo menos, y luego servir.

**Nota:** Lemon Pelte es preferido por su refrescante de propiedad en general, los veranos.