



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pelte (gelatina) di Limone

Limon Peltesi



3 succhi di limone
6 cucchiaini amido di grano
15 cucchiaini di zucchero polverato
1,5 grattugiato di limone
6 bicchieri d'acqua

- # Nella pentola prima si mettono amido e zucchero , si mescolano bene ancora secchi.
- # Sopra s'aggiungono succo di limone e l'acqua. Si mette sul fuoco, si cucina sul fuoco medio e si cucina con mescolare.
- # Dopo aversi cucinato per un pò s'aggiunge grattugiato di limone.
- # Si miscela sempre e così si arriva la coerenza di gel.
- # Si mettono nelle tazze , s'inserisce minimo per 2 ore poi si servirsi.

Nota: Questa ricetta fresca per questa si preferisce di consumare in genere nella stagione d'estate.