



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Лимонное Желе

Limon Peltesi



Сок трёх лимонов
6 стол.ложек пшеничного крахмала
15 стол.ложек сахара
Натёртая корочка (1,5лимина)
6 стаканов воды

- # В кастрюлю положить крахмал и сахар,помешать.
- # Долить воду и лимон.сок,поставить на огонь.Варить на среднем огне,постоянно помешивая.
- # Когда будет почти готово,добавить натёртую лимон.корочку.
- # Продолжать варить(помешивая),до получения желеобразной массы.
- # Разлить по пиалам,поставить в холодильник минимум на 2 часа и подавать к столу.

Лимонное желе- освежающий холодный десерт,который предпочитают в летние,особенно жаркие дни.