



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

LİMON PELTESİ



3 Adet limonun suyu
6  orba kaşığı buğday nişastası
15  orba kaşığı toz şeker
1,5 Limon kabuđu rendesi
6 Su bardađı su

- # Peltelerin pişeceği tencereye öncelikle nişasta ve toz şeker konur, kuru olarak iyice karıştırılır.
- #  zerine su ve limon suyu eklenir, ocağa konur, orta ateşte karıştırarak pişirilir.
- # Yarım pişince limon kabuğu rendesi katılır.
- # Sürekli karıştırarak berrak ve j lemsi bir kıvam elde edilir.
- # Kaseler pay edilir, buzdolabında en az 2 saat dinlendirildikten sonra servis yapılır.

Not: Limon peltesi, özellikle yaz günleri için ferahlatıcı özelliği nedeniyle tercih edilir.