



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ LİMONLU PELTE

250 Gram Bisküvi
1 Bardaktan Az Limon Suyu
1 Su Bardağı Şeker
2 Çorba Kaşığı Nişasta
2 Bardak Su
2 Adet Yumurta
125 Gram Margarin

Rendelenmiş limon kabuğu ile şeker kaşıkla ezilir, limon suyu ve 2 bardak su konup karıştırılır, süzülür.
2 yumurta ile nişasta biraz limonata ile ezilir.
Sonra limonatanın hepsi katılıp karıştırarak pişirilir.
Koyulaşınca 1 paket yağ katılır (125 gram).
25 cm çapında bir tepsi veya kalıp ıslatılır. Bu pelteden 3- 4 kaşık konup yayılır.
Kalan sıcak pelteye küçük küçük kırılmış bisküvi katılıp karıştırılır.
Kalıba boşaltılıp kaşıkla bastırarak düzeltilir.
Buzdolabında 5- 6 saat veya bir gece bekletilip tabağa ters çevrilir.