LİMON PELTESİ (PASTALAR İÇİN)

360 gr (24 çorba kaşığı) tereyağı (ufak ufak kesilmiş)
1 kg (4 su bardağı) toz şeker
6 büyük limonun kabuğu (çok ince soyulmuş)
6 büyük limonun suyu
8 yumurta (iyice çırpılmış)

Büyük ve ateşe dayanıklı bir kaseyi yarı yarıya sıcak su dolu bir tencerenin içine yerleştirip, tereyağı, şeker, limon kabuğu ve limon suyunu kaseye koyunuz. Tencereyi hafif ateşe oturtup, karışımı bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, şeker eriyene kadar pişiriniz.
Yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla yumurtaları içine çırpıp, sürekli karıştırarak 35-40 dakika daha, pelte koyulaşana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip, kaseyi içinden çıkarınız. Delikli bir kepçeyle limon kabuğunu çıkarıp atınız.
Limon peltesini kepçeyle temiz, kısa kavanozlara doldurup, her birinin ağzına yuvarlak yağlı yada mumlu kağıt koyarak, hafifçe bastırınız.
Kavanozların kapaklarını kapatıp birer lastik geçiriniz.
Kavanozları etiketleyip serin, karanlık ve rutubetsiz bir yerde saklayınız.

Not: Hazırlanması çok kolay olan limon peltesi, tartların ya da katlı pastaların doldurulmasında kullanılabilir. Limon kabuğu çok ince ve büyük parçalar halinde (mümkünse tek parça halinde) soyulabilirse, pelteden çıkarılması kolay olur. Peltenin içinde çok fazla yumurta olduğundan, serin bir yerde ancak bir-iki ay saklanabilir.

© lezzetler.com tarif no:62563 • adı:LİMON PELTESİ (Pastalar için) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:17.04.2024 - 08:06