



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PASTİL

175 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
60 gr (1/2 su bardağı) pudra şekeri
3/4 su bardağı su
1 çay kaşığı limon esansı
2 damla sarı şeker boyası
1 tatlı kaşığı rafine yağ

Toz şekeri, pudra şekeri ve suyu küçük bir tencereye koyup, ağır ateşte sürekli karıştırarak şekeri eritiniz. Şeker eriyince limon esansı ve şeker boyasını ekleyiniz. Ateşi yükseltip, karışımı soğuk suya bir damla damlatıldığında sert top olacak kıvama gelene kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten indirip, bir kenarda 3 dakika ılınmaya bırakınız.

Tezgahınızı 1 tatlı kaşığı rafine yağla hafifçe yağlayınız. Hafifçe yağlanmış bir kaşıkla tenceredeki karışımı tezgaha bir aralıklarla damlatınız.

Pastiller tamamen soğuyup, sertleştikten sonra, bir servis tabağına yerleştirip servis ediniz.