SUSAMLI LİMON PELTESİ

4 su bardağı su
2 adet limon
Yarım limon kabuğu rendesi
9 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı susam
5 çorba kaşığı buğday nişastası

Su, şeker, limon suyu, nişasta tencereye konur. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce susam ve limon kabuğu rendesi atılır. Kaselere paylaştırılır. Buzdolaında soğuyunca servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:93264 • adı:Susamlı Limon Peltesi • gönderen:tom-bik • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:08