



BİSKÜVİLİ LİMON PELTESİ



Malzemeler: 2 limon, 3 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı mısır nişastası, 1 su bardağı şeker, 4 su bardağı su, pötübör bisküvi.
Üzeri için: pötübör bisküvi ve toz antepfıstığı.



Limon sıkılır, bir tencereye aktarılır, üzerine 4 su bardağı su, şeker, un ve nişasta katılarak soğuk olarak iyice karıştırılır, daha sonra orta ateşe oturtulur.



Orta ateşte göz göz oluncaya kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Ateşten alınır.



Küçük kare fırın kabının yüzeyi ıslatılır, üzerine tenceredeki peltenin üçte biri konur.



Peltenin üzerine bir sıra pötibör bisküvisi dizilir.



Bisküvilerin de üzeri örtülecek kadar peltenin üçte biri dökülür.



Peltenin üzerine ikinci sıra pötibör bisküvisi dizilir.



Bisküvilerin üzerine son kez limon peltesinin kalanı dökülür.



Peltenin zeri düzelterek soğuması beklenir, biraz açıkta soğuduktan sonra buzdolabına kaldırılarak en az 1 saat buzdolabında bekletilir.



Buzdolabından çıktıktan sonra, üzeri bisküvi kırıkları ve toz antepfıstığı ile süslenir.



Dilimlenerek servise sunulur.