



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ LİMONLU PELTE

4 su bardağı su
4 çorba kaşığı buğday nişastası
2 adet limonun suyu
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 su bardağı toz şeker
2 paket pötibör bisküvi
Üzerine:
Hindistancevizi
Antepfıstığı

Nişastayı suyla derin bir kaptan çırpıp, tencereye alın. Şekeri ve limon suyunu ekleyin. Ateşte karıştırarak, muhallebi kıvamına alana dek pişirin. Daha sonra tencereyi ocaktan alıp, rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Pelteyi ılınmaya bırakın. Cam bir tepsiye pelteден 2-3 kaşık alıp, yayın. Üzerine bir sıra pötibör bisküvi dizin. Tekrar pelteден yayıp, bisküvileri dizin. Üç kat pelte ve üç kat bisküvi olacak biçimde bu işlemi tekrar edin. Hindistancevizi ve dövülmüş antepfıstığıyla süsleyin. Buzdolabında bir gece bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

