



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİSKÜVİLİ LİMONLU PELTE

2 adet limon
10 çorba kaşığı tozşeker
4 çorba kaşığı nişasta
3 su bardağı su
2 paket küçük boy kakaolu bisküvi

Limonların kabuğunu rendeleyip ayrı bir kaba suyunu sıkın. Limon suyunun üzerine tozşeker, nişasta ve 3 bardak suyu katıp tencereyi ocağa alın. Muhallebi yapar gibi, sürekli karıştırın. Kıvamlı bir hale geldiğinde ocağı kapatın. Rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip bir sefer karıştırın. 20x20 cm ebadında kare bir kalıbı hafifçe ıslatın, bir kat limonlu pelte dökün. Bisküvinin yarım paketini ayırın. Peltenin üzerine bir sıra bisküvi sıralayın. Tekrar bir kat pelte dökün ve tekrar bisküvi sıralayın. Malzemeyi bitirene dek bu işleme devam edin. En üste kalan pelteyi yayın. Ayırdığınız bisküvileri de ince tel süzgeçten, tahta havanın sapıyla ezerek eleyin. Peltenin üstüne yayarak dökün. 1-2 saat buzdolabında soğutun. Dilimleyerek servis yapın.