



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELEE CİTRONNE

(Limonlu pelte)

MALZEMELER:

2 paket kakaolu bisküvi

2 adet limon

10 çorba kaşığı şeker

4 çorba kaşığı nişasta

3 su bardağı su

Birkaç yaprak taze nane

HAZIRLANIŞI:

Limonların kabuğunu rendeleyip, ayrı bir kaba suyunu sıkın. Limon suyunun üzerine toz şeker, nişasta ve üç bardak suyu katıp tencereyi ocağa alın. Muhallebi yapar gibi sürekli karıştırın. Pişen pelteye limon kabuklarını ekleyin. Yaklaşık 20-25 cm genişliğinde yuvarlak bir tabağı hafifçe ıslatarak, bir kat limonlu pelteyi dökün.

Bisküvinin yarım paketini ayırın. Peltenin üzerine bir kat bisküviyi sıralayın. Tekrar bir kat pelte dökün, tekrar bisküvi sıralayın. Malzemeyi bitirene dek bu işlemi tekrarlayın. En üste kalan pelteyi yayın. Ayırdığınız bis küvileri ince bir tel süzgeçten, tahta bir havanın yardımı ile eleyin. Peltenin üzerine yayarak dökün. 1-2 saat buzdolabında soğutun. Dilimleyerek servis yapın.
