



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİ LİMON PELTESİ

- 6 adet limon
- 2 su bardağı toz şeker
- 3 çorba kaşığı nişasta
- 1 su bardağı su
- 1 paket hazır kek tabanı

Limonların kabuğunu rendeleyip, suyunu sıkın. Toz şekeri derin bir tencereye alın. Nişasta, su, limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu ekleyip pişirin. Daha sonra ılınmaya bırakın. Kek tabanından kadeh büyüklüğünde yuvarlaklar çıkarın. Kekleri kadehlerin tabanlarına yerleştirin. Üzerlerine limon peltasini pay edin. Dilediğiniz şekilde süsleyip, soğuk olarak servis yapın.

