



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## LİMON PELTESİ

4 limon  
2 su bardağı şeker  
7 su bardağı su (1 bardağı ile nişasta ezilir.)  
3- 4 çorba kaşığı patates nişastası

Limonlar yıkanıp ince rendelenir. Limon kabukları iki kaşık şekerle ovulup 1 su bardağı su konur, karıştırılıp süzülür. Bu suya nişasta ve limon suyu da katılır. 6 bardak su ile şeker kaynatılır. İçine nişastalı limon suyu konup karıştırılır. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır. Kaselele boşaltılır.

Not: Vişne, çilek ve portakal suları ile aynı şekilde pelte yapılabilir. İstenirse kaselele boşaltılırken bir kaç meyve de katılabilir. Reçellerin artmış suları pelte yapılarak değerlendirilebilir.

[ML® Limon Peltesi için tıklayın](#)

---