



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON PELTESİ

<https://www.droetker.com.tr>

1 adet limon
2,5 su bardağı su
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
3 yemek kaşığı toz şeker
Süslemek için:
Taze nane yaprağı
1 limon kabuğu rendesi

Limonun kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın ve bir tencereye alın. Üzerine su, buğday nişastası ve toz şekeri ekleyip nişasta eriyinceye kadar karıştırın. Orta ısıdaki ocağa alın ve karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kupa­lara paylaş­tırın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Nane yaprakları ve limon kabuğu rendesi ile süsleyip servis yapın.

