



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PELTE

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

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

7 - 8 yemek kaşığı limon suyu

2 limon kabuğu rendesi

Üzeri için:

Limon kabuğu rendesi

Nişasta ve toz şekeri bir tencereye alıp kaşık ile iyice karıştırın. Su, limon suyu ve limon kabuğu rendesini ilave edip iyice karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve kaselere doldurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Limon kabuğu rendesi ve arzuya göre taze nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

