



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PELTE

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1300 ml su
5 adet limonun suyu
250 g şeker
1 adet limon kabuğu rendesi
45 g buğday nişastası, 100 ml suda eritilmiş
Üzeri için:
File badem, antepfıstığı veya kuş üzümü

Su, limon suyu, şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu bir tencereye koyun.

Ateşe oturtarak 1 dakika kaynatın.

Çırpma teliyle karıştırarak suda ezilmiş nişastayı yedirip bir kez kaynatıp ateşten alın ve kâselere boşaltın.

Soğuduktan sonra dolaba koyun ve 1 saat daha bekletin.

Üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis edin.

Not: Pelteyi portakal suyu, vişne suyu gibi dilediğiniz meyve suyuyla ya da sade olarak hazırlayabilirsiniz.

Osmanlı mutfağında meyve suları ile yapılmış pelteler en zarif tatlılar arasındaydı. Ferahlatıcı lezzetleriyle yemek sonrası damakları rahatlatır, bazen de gün içinde hoş bir ikram olarak da tadına varılırdı. Bazen pelteler meye suyu olmadan sade suyla yapılır, baharatlar ya da çiçeklerle rayiha verilirdi. Limon peltesi bu tür pelteler içinde en canlandırıcı, en ferahlatıcısı olanıdır.

