



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LİMONLU PELTE

1 su bardağı limon suyu
3 su bardağı su
300 gr (1 1/4 su bardağı) toz şeker
1 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)
60 gr (1/2 su bardağı) nişasta (yarım bardak suda ezilmiş)

Büyükçe bir tencereye su, limon suyu, şeker ve limon kabuğu rendesini koyunuz. Tencereyi orta ateşe oturtup, ağır ağır karıştırarak 1 dakika, şeker eriyene kadar kaynatınız. Yumurta teli ile suda ezilmiş nişastayı pürtüksüz hale gelinceye kadar çırpıp, tencerede kaynayan karışıma ekleyiniz. Nişastayı karıştırarak karışıma yedirerek bir taşım kaynatıp, tencereyi ateşten alınız. Pelteyi birer kişilik 6 kaseye boşaltıp, soğuttuktan sonra servis ediniz.
