



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON PÜRESİ

1 su bardağı şeker
Yarım su bardağı limon kabuğu rendesi
5 adet limon

Limonların kabuklarını, beyaz kısımlarını ve zarlarını güzelce temizleyin.
2 su bardağı suyu düdüklü tencereye koyup kısık ateşte ısıtın.
İçine şekeri ekleyip karıştırarak eritin.
Limon kabuğunu ve meyvesini de ekleyip kapağını kapatın.
Tencerenin düdüğü ötüncə altını kısıp 35 dakika kadar pişirin. Arada tencereyi sallayarak karıştırın.
Pişen malzemeyi varsa çekirdeklerini ayıklamak için süzgeçten geçirin.
Ardından blendera aktarip biraz da haşlama suyundan ilave ederek pürüzsüz bir kıvam alana kadar blenderdan geçirin.
İyice soğuttuktan sonra kullanabilir ya da ağzı sıkıca kapalı bir kavanozda buzdolabında saklayabilirsiniz.

