



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMONLU MANDALİNA PELTESİ

2 kg. mandalina  
100 gr. toz şeker  
2 adet limon  
4 yaprak jelatin

Jelatin yapraklarını yumuşamaması için soğuk suya batırınız. Bu ara, siz limonların kabuğunu kazıyınız. Mandalinaları ikiye bölüp suyunu sıkınız. Limonları da aynı şekilde sıkarak suyunu çıkarınız. Bir tencereye meyve sularını koyup içine limon kabuğu rendesini ekleyiniz. Toz şekerini koyup 5 dakika kadar kaynatınız. Jelatin yapraklarını süzerek soğuk sudan çıkarınız. Kaynayan meyve suyunun içine atınız. Tencereyi bir bezle tutup sallayarak jelatin yaprakları tamamen eriyinceye kadar kaynatmaya devam ediniz. Jelatin yaprakları tamamen eriyince bir pasta kalıbına süzerek ha-zırladığınız suyu dökünüz. Buzdolabının en üst rafına koyarak 12 saat bekletip dondurunuz. Kullanmadan önce kalıbı sıcak suya sokup, ters yüz ederek bir servis tabağına pelteyi çıkarınız. Etrafını mandalina ve limon yaprakları ile süsleyerek ikram ediniz.

Not: Pasta kalıbı yerine ufak tek kişilik komposto kaselerine dökerek buzdolabında dondurebilirsiniz. O zaman kasenin içine mandalina ve limon dilimlerini önceden koyunuz. Peltenin içinde görünümü hoş olur.