

Limonlu Pelte

Malzemeler

3 yemek kasigi misir nisastasi
3 limon suyu (1 su bardagindan biraz az)
3 su bardagi su
2 limon kabugu rendesi
1tane yumurta
100 gr tereyagi
1 su bardagi seker

Yapilisi

Oncelikle limonlari temizce yikayin ve rendeleyin.Tencereyi alin ve icine yumurtayi kirin ve iyice cirpin.Ardindan tereyag haric tum malzemeleri tencereye ilave edin.Ocaga koyarak muhallebi kivamini alincaya kadar pisirin.Muhallebi kivamini alinca terayi da ilave edilir ve ocaktan alinir.

Biraz iliyinca 2-3 dakika mikserden gecirildikten sonra kaselere dokulur.

Buzdolabinda 3-4 saat dinlendikten sonra uzerini limon dilimleri ve hindistan ceviziyle susuleyerek servise sunulur ellerimize saglik