ÇİLEK PELTESİ



1 kg. çilek
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı buğday nişastası
3 Su bardağı su

Çilekler yıkanır, ayıklanır. Üzerine toz şeker konur, robotta çekilir, süzgeçten geçirilir.
Üzerine soğuk su ile karıştırılmış buğday nişastası konur, ateşe yerleştirmeden önce iyice yerleştirilir.
Daha sonra pelte orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
Kaselere pay edilir. Oda ısısına gelince buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
Soğuyunca arzu edilen şekilde süslenerek servis yapılır.

Not: Çilek peltesi için kullanılan çileğin küçük boylu ve kokulu olması tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1334 | Adı: Çilek Peltesi | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 04:41