



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

PELTELİ TUTU



Tutu İçin;
3 Su bardağı süt
1  ay bardağı pirinç
1 Su bardağı toz  eker
Yarım portakalın suyu
2  orba kaşığı pirinç unu
1 Portakalın rendesi
Pelte İçin;
1 Su bardağı portakal suyu
1 Su bardağı su
8  orba kaşığı toz  eker
2  orba kaşığı nişasta

- # Pirinç ayıklanır, yıkanır, üzerine 5 çay bardağı su konur, pirinçler yumu ayıp suyu tamamen bitene kadar pişirilir.
- # Ha lanan, soğuyan pirinçlerin üzerine, soğuk süt, toz  eker, portakal suyu, pirinç unu konur ve karıştırılır.
- # Karışım orta ateşli ocağı konur, sürekli karıştırılarak kaynatılır, muhallebi kıvamına gelince, portakal kabuğı rendesi eklenir, ocaktan alınır.
- # Tatlı kaselerine payla tırılır.
- # Tutu soğurken pelte hazırlanır, bunun için, bir tencereye önce  eker ve nişasta konur, kuru olarak karıştırılır, sonra su ve portakal suyu eklenir, karıştırılır.
- # Orta ateşli ocağı konur, pelte  effa laşana kadar karıştırılarak pişirilir.
- # Pelte kasedeki tutuların üzerine payla tırılır.
- # Buzdolabında 1 – 2 saat dinlendirilir.
- # Soğuk olarak servis yapılır.

Not: Pelte, limon, şeftali, kayısı gibi meyvelerin suyuyla da hazırlanabilir.