



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

KAYISI PELTESİ



500 Gr. olgun kayısı
2 Su bardağı içme suyu
3 orba kaşığı buğday nişastası
1 Su bardağı toz şeker

- # Kayısılar yıkanır, suyu süzülür, çekirdekleri çıkarılır. Meyveler olgun olduğu için rahatlıkla tel süzgeçten geçirilir.
- # Elde edilen kayısı püresi tencereye konur, üzerine içme suyu ve toz şeker eklenir, karışırılır.
- # Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir, karışım ısınınca üzerine çeyrek su bardağı suda eritilmiş nişasta sürekli karışırılarak sicim gibi akıtılır.
- # Devamlı karışırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Sıcak pelte dört adet kaseye pay edilir.
- # Oda ısısında ilk sıcaklığı çıktıktan sonra, buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Buzdolabında en az dört saat soėutulduktan sonra ikrama sunulur.

Not: Pelte yapımında buğday nişastası kullanılması gerekir. Diėer nişastalar buğday nişastasının verdiği şeffaflığı vermez.