



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Çiyələk Peltəsi

Çilek Peltəsi



1 kq. çiyələk
1,5 Su stəkani toz şəkər
1 Su stəkani buğda nişastası
3 Su stəkani su

- # Çiyələklər yuyunur, ayırd ediyər. Üzərinə toz şəkər qoyular, robotda çəkilər, süzgəcdən keçirilər.
- # Üzərinə soyuq su ilə qarışdırılmış buğda nişastası qoyular, atəşə yerləşdirmədən əvvəl yaxşıca yerləşdirilər.
- # Daha sonra jele orta atəşə yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq konsistensiyaya sahəyə qədər bişirilər.
- # Kasalara pay edilər. Otaq istiliyinə gəlincə soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər.
- # Soyuyunca arzu edilən şəkildə bəzənərək xidmət edilər.

Qeyd: Çiyələk jelesi üçün istifadə edilən çiyələyin kiçik boylu və qoxulu olması tövsiyə edilir.