



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

Heyvalı Pelte

Ayvalı Pelte



3 Ədəd heyva
2 Su stəkani ərək cemi
5 Su stəkani su
1 Su stəkani buğda nişastası
1,5 Su stəkani toz şəkər
1 Paket vanil
Üzəri Üçün;
1 Çay stəkani döyülmüş qoz

- # Bir gecə əvvəldən heyvalar soyular, ortadan ikiye kəsilər, nüvələri çıxarılır, incə dilimlənər.
- # Heyva dilimləri arasına bir su stəkani toz şəkər səpərək bir qazana qoyular. Üzərinə bir çay stəkani su əlavə olunar. Qazanın qapağı bağlı olaraq bir gecə gözlənilər.
- # Sabahısı gün orta atəşdə heyva dilimləri yumşalana qədər bişirilər. Daha sonra bişən heyvalar süzgeçə çıxarılır.
- # Eyni qazana robotdan keçirilmiş ərək cemi ya da ərək marmeladı, 5 su stəkani soyuq su, buğda nişastası və toz şəkər qoyular. Atəşə qoymadan əvvəl vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər qarışdırılır.
- # Qarışıq orta qızdırmalı yanvar/ocaqda davamlı qarışdırılaraq bişirilər. Puding konsistensiyasını alın tərəfindən vanil qatılar, yanvar/ocaqdan alınar.
- # Orta böyüklükdə kənarlı düzbucaqlı ya da kvadrat bir qab yüngül isladılar. Hazırlanan jelenin yarısı düz bir şəkildə tökülər.
- # Üzərinə bişmiş heyva dilimləri möhkəm-möhkəm düzülər. Heyvanın üzərinə qalan jele tökülər, düzəldilər.
- # Heyvalı jele soyuducunun alt rəfində bir gecə dinlən/istirahət etdirilər. Şirin xidmət ediləcəyi zaman kvadrat kəsilər, üzərinə döyülmüş qoz səpilər.

Qeyd: Mətbəx robotu ya da blender mövcud deyilsə ərək cemi süzgeçə qoyular, qaşığın tərsi ilə basdıraraq süzgecdən keçirilərək hamar bir konsistensiya əldə edilir.