



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərce Yemək Tərifləri

Üzümlü İrmikli Pelte

Üzümlü İrmikli Pelte



1 kq. qara üzüm
3 su stəkani su
2 su stəkani şəkər
1,5 su stəkani manna yarması
Üzəri Üçün;
1 yemək qaşığı hindistancevizi

- # Üzümlər zibillərindən ayrılır, yaxşıca yuyunur, süzğəcə qoyular.
- # Bir qazana köçürülər, üzərinə 1 su stəkani toz şəkər və 2 su stəkani su əlavə olunur. Orta atəşdə üzümlərin rəngi suya çıxana qədər bişirilər.
- # Bişən üzümlər sunuyla birlikdə süzğəcdən basdıraraq keçirilər, təkrar qazana qoyular.
- # Üzərinə bir su stəkani soyuq su, bir su stəkani toz şəkər və manna yarması qoyular, atəşə qoymadan qarışdırılır.
- # Şiriniyyəti davamlı qarışdıraraq pudinq konsistensiyasını sahəyə qədər bişirilər. Kasalara paylaşırlar.
- # Soyuducunda soyudular, xidmət əsnasında hindistan qozuyla bəzənər.

Qeyd: Üzümlü manna yarması jelesinin iri və yetkin üzümlərdən hazırlanması tövsiyə edilir.