



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Aprikosengelee

Kayısı Peltesi



500 g reife Aprikosen  
2 Gläser Trinkwasser  
3 EL Weizenstärke  
1 Glas Zucker

- # Die Aprikosen waschen, abtropfen und entkernen. Da die Früchte reif sind können sie leicht durch einen Sieb gepresst werden.
- # Das somit erhaltene Aprikosenpürree in einen Topf geben und Wasser und Zucker hinzugeben und vermischen.
- # Den Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, wenn die Mischung erhitzt ist, die in ¼ Glas Wasser aufgelöste Weizenstärke unter ständigem Umrühren einfließen lassen.
- # Unter ständigem Umrühren köcheln lassen bis eine puddingähnliche Geleemasse entstanden ist.
- # Das Gelee in vier gleichgrosse Schalen einfüllen.
- # In Zimmertemperatur abkühlen und anschliessend im unteren Fach des Kühlschranks stellen.
- # Im Kühlschrank sollte das Gelee mindestens 4 Stunden abgekühlt werden und anschliessend kann es serviert werden.

**Tipp:** Bei der Zubereitung von Gelle sollte Weizenstärke verwendet werden. Denn die anderen Speisestärken erzeugen nicht die Transparenz wie die Weizenstärke.