# KİVİLİ PELTE




4 adet olgun kivi
1,5 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
4 su bardağı su

# Kiviler soyulur. Ortadan ikiye kesilir ve mümkün olduğunca ince doğranır.
# Tencereye soğuk su, şeker ve nişasta konur. Malzemeler tamamen eriyena kadar karıştırılır.
# Tencere orta ateşe yerleştirilir. Kaynama noktasına gelmeden ısınınca kiviler atılır.
# Sürekli karıştırarak karışım şeffaflaşıncaya ve kıvam alıncaya kadar pişirilir. En son vanilya eklenir.
# 6 adet kaseye paylaştırılır. Sıcağı çıkınca buzdolabına yerleştirilir.
# 2-3 saat sonra arzu edilen süs malzemesiyle süslenerek ikram edilir.

Not: Kivinin anavatanı Doğu Asya'dır. A ve C vitaminleri içerir. Potasyum, kalsiyum, magnezyum ve demir açısından zengindir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1512 | Adı: Kivili Pelte | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:46