PELTELİ TUTU



Tutu İçin;
3 Su bardağı süt
1 Çay bardağı pirinç
1 Su bardağı toz şeker
Yarım portakalın suyu
2 Çorba kaşığı pirinç unu
1 Portakalın rendesi
Pelte İçin;
1 Su bardağı portakal suyu
1 Su bardağı su
8 Çorba kaşığı toz şeker
2 Çorba kaşığı nişasta

Pirinç ayıklanır, yıkanır, üzerine 5 çay bardağı su konur, pirinçler yumuşayıp suyu tamamen bitene kadar pişirilir.
Haşlanan, soğuyan pirinçlerin üzerine, soğuk süt, toz şeker, portakal suyu, pirinç unu konur ve karıştırılır.
Karışım orta ateşli ocağa konur, sürekli karıştırılarak kaynatılır, muhallebi kıvamına gelince, portakal kabuğu rendesi eklenir, ocaktan alınır.
Tatlı kaselerine paylaştırılır.
Tutu soğurken pelte hazırlanır, bunun için, bir tencereye önce şeker ve nişasta konur, kuru olarak karıştırılır, sonra su ve portakal suyu eklenir, karıştırılır.
Orta ateşli ocağa konur, pelte şeffaflaşana kadar karıştırılarak pişirilir.
Pelte kasedeki tutuların üzerine paylaştırılır.
Buzdolabında 1 – 2 saat dinlendirilir.
Soğuk olarak servis yapılır.

Not: Pelte, limon, şeftali, kayısı gibi meyvelerin suyuyla da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 422 | Adı: Pelteli Tutu | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 06:30