



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇİLEK PELTESİ



1 kg. çilek
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı buğday nişastası
3 Su bardağı su

- # Çilekler yıkanır, ayıklanır. Üzerine toz şeker konur, robotta çekilir, süzgeçten geçirilir.
- # Üzerine soğuk su ile karıştırılmış buğday nişastası konur, ateşe yerleştirmeden önce iyice yerleştirilir.
- # Daha sonra pelte orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
- # Kaselere pay edilir. Oda ısısına gelince buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Soğuyunca arzu edilen şekilde süslenecek servis yapılır.

Not: Çilek peltesi için kullanılan çileğin küçük boylu ve kokulu olması tavsiye edilir.