



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

ÜZÜMLÜ İRMİKLİ PELTE



1 kg. siyah üzüm
3 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1,5 su bardağı irmik
Üzeri için;
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # Üzümler çöplerinden ayrılır, iyice yıkanır, süzgece konur.
- # Bir tencereye aktarılır, üzerine 1 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su eklenir. Orta ateşte üzümlerin rengi suya çıkana kadar pişirilir.
- # Pişen üzümler suyuyla birlikte süzgeçten bastırarak geçirilir, tekrar tencereye konur.
- # Üzerine bir su bardağı soğuk su, bir su bardağı toz şeker ve irmik konur, ateşe koymadan karıştırılır.
- # Tatlı sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Kaselere paylaşılır.
- # Buzdolabında soğutulur, servis sırasında hindistanceviziyle süslenir.

Not: Üzümlü irmik peldesinin iri ve olgun üzümlerden hazırlanması tavsiye edilir.