



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

## KURU BAKLA PELTESİ



1 su bardağı yaprak kuru bakla  
1 çay bardağı pekmez  
2 çay bardağı toz şeker  
1 çay bardağı nişasta  
5 su bardağı su  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
Hindistancevizi

- # Dödüklü tencereye kuru bakla bırakılır, üzerine 4 su bardağı su konur. Kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra ateş azaltılır. Yaklaşık 35 dakika pişirilir.
- # Süre sonunda bakla tamamen dağılmış olması gerekir. Arzuya göre blenderden geçirilebilir.
- # Tencereye haşlanan bakla, şeker, pekmez, soğuk su ve nişasta eklenir. İyice karıştırdıktan sonra orta ateşe yerleştirilir.
- # Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan önce vanilya katılır. Kaselelere paylaşılır.
- # Soğuyunca üzerine hindistancevizi serpilir ve ikram edilir.

**Not:** Kuru bakla tatlı yapımında pek kullanılmaz ama denendiği zaman kestane tadındadır.