



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

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 paylaşılır.
- # 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 paylaşılır.
- # Buzdolabında 1 – 2 saat dinlendirilir.
- # Soğuk olarak servis yapılır.

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