



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

KAYISI PELTESİ



500 Gr. olgun kayısı
2 Su bardağı içme suyu
3 Çorba kaşığı buğday nişastası
1 Su bardağı toz şeker

- # Kayısılar yıkanır, suyu süzülür, çekirdekleri çıkarılır. Meyveler olgun olduğu için rahatlıkla tel süzgeçten geçirilir.
- # Elde edilen kayısı püresi tencereye konur, üzerine içme suyu ve toz şeker eklenir, karıştırılır.
- # Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir, karışım ısınca üzerine çeyrek su bardağı suda eritilmiş nişasta sürekli karıştırılarak sicim gibi akıtılır.
- # Devamlı karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Sıcak pelte dört adet kaseye pay edilir.
- # Oda ısısında ilk sıcaklığı çıktıktan sonra, buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Buzdolabında en az dört saat soğutulduktan sonra ikrama sunulur.

Not: Pelte yapımında buğday nişastası kullanılması gerekir. Diğer nişastalar buğday nişastasının verdiği şeffaflığı vermez.