3 RENKLİ PELTE

https://yemek.name

Portakallı pelte için:
1 su bardağı portakal suyu
1 yemek kaşığı mısır nişastası
3 yemek kaşığı toz şeker
Kivili pelte için:
4 adet kivi
1 yemek kaşığı mısır nişastası
½ su bardağı su
3 yemek kaşığı toz şeker
Çilekli pelte için:
150 g çilek
1 yemek kaşığı mısır nişastası
½ su bardağı su
3 yemek kaşığı toz şeker

Portakallı pelteyi yapabilmek için portakal suyunu, nişastayı ve şekeri orta ateşte karıştırarak pişirin. Cam kaselere paylaştırın.
Kivili pelte için, blenderden geçirip püre yaptığınız kivileri, nişasta, su ve şeker ilavesiyle karıştırarak pişirin.
Portakallı peltenin donmasını beş dakika bekledikten sonra üzerine kivili pelteyi ekleyin.
Çilekli pelte için de, kivili peltede olduğu gibi blender kullanarak püre haline getirdiğiniz meyveleri nişasta, şeker ve su ile kıvamı koyulaşıncaya kadar pişirin.
Kivili peltenin üzerine ekleyin. Çilekli pelte donduktan sonra istediğiniz malzemelerle (hindistan cevizi, Antep fıstığı vb) süsleyebilirsiniz.

Not: Bu güzel tatlı için çilek yerine nar suyu da kullanabilirsiniz, 1 su bardağı nar suyu, 1 yemek kaşığı nişasta ve 3 yemek kaşığı toz şeker, 3 kişi için uygun olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:129132 • adı:3 Renkli Pelte • gönderen:klavye • indirme tarihi:10.05.2024 - 18:56