



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## AHUDUDU PELTESİ

Ahududu hoş kokulu ve pahalı bir meyvedir, bu nedenle şuruptan artakalan posayı da kıymetlendirmek lâzımdır. Şurubunu aldığınız ahududu posasını atmayınız. Bu posayla ahududu peltesi yapınız.

Kullanılacak malzeme:

100 gram buğday nişastası,

250 gram toz şekeri,

750 gram su,

şuruptan elde kalan ahududu posası.

Yapımı: Nişastayı bir miktar su içinde eziniz, koyu bir bulamaç haline gelince içine 250 gram toz şekeri konulmuş 750 gram suyu bir tencereyle orta ısıda bir ateşe koyunuz ve koyu bir bulamaç halinde nişastayı ince ince akıtarak ve ara vermeden karıştırarak ilâve ediniz ve karıştırı karıştırı kaynamaya bırakınız. Kaynama başlayınca eldeki posayı da katarak karışım iyice koyulaşınca kadar karıştırı karıştırı kaynatınız. Sonra ateşten alıp soğumaya bırakınız. Karışım ılıyınca komposto tabaklarına boşaltıp donması için bir kenara bırakınız. Pelte komposto tabaklarında iyice soğuyup donduktan sonra buz dolabında serinletip afiyetle yiyiniz.