



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİLEK PELTESİ

Olgun ilekleri ayıklayıp biraz su ile hafif ateşte kaynatınız, taneleri yumuşayıp ezilince indirerek başka bir kap üzerinde eleğe boşaltıp süzölmeye bırakınız.

Biriken suyu tartarak 960 gram su için 720 gram şeker koyup yarım saat kaynatınız, köpüğünü alınız.

Kepçeden damladığı zaman tutarsa tatlı gereğince pişmiş sayılır. Hemen indirip pelteyi, kavanozlara doldurup 5 - 6 gün bırakınız.

Kavanozun ağzı kadar kâğıt kesip tatlının üstüne koyduktan sonra ikinci bir kâğıtla ağzını bağlayıp rutubetsiz bir yere kaldırınız.

[ML® Çilek Peltesi için tıklayın](#)