



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK PELTESİ

500 gr çilek (ayıklanıp yıkanmış)
1/2 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı buğday nişastası (3 çorba kaşığı suda eritilmiş)
1 su bardağı kaynar su
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi.

Çileği ve 1 bardak suyu orta boy bir tencereye koyup harlı ateşe oturtarak kaynamaya bırakınız. Kaynamaya başlayınca, ateşin altını kısarak 15-20 dakika, çilekler iyice yumuşayınca kadar, pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp çilekleri tahta kaşığın tersiyle hafifçe bastırarak bir süzgeçten geçirip, orta boy derin bir kaba alınız.

Çilek püresini tekrar tencereye koyunuz; şekeri ekleyip, orta ateşte devamlı karıştırarak kaynatınız. Eritilmiş nişastayı orta boy, bir kaba koyunuz; kaynar suyu yavaş yavaş ekleyip koyulaşınca kadar devamlı karıştırarak pişiriniz. Sonra, nişasta karışımını limon kabuğu rendesiyle birlikte çilek püresine azar azar ekleyiniz. Pelte koyulaşınca, tencereyi ateşten alıp pelteyi servis tabağına boşaltarak, çırpılmış krema ile birlikte servis ediniz.