



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT PELTESİ

Eyüp Sevinç

1 kg dut
3 yemek kaşığı buğday nişastası
6 yemek kaşığı şeker

Dutları ezin, suyunu süzün ve 3 bardak dut suyu ayırın. Yetmezse su ilave edin. Tencereye önce şekeri ve sonra nişastayı ekleyip ikisini iyice harmanlayın. 3 bardak dut suyunu ilave edin, nişasta ve şekeri iyice erittikten sonra tencereyi ateşe koyun. Sürekli karıştırarak boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. Fokurdamaya başlayınca 2-3 dakika daha kaynatıp ateşi söndürün. 15x25 cm'lik bir kabin dibini hafifçe ıslatıp pelteyi boşaltın ve biraz soğuduktan sonra buzdolabına kaldırın. 2-3 saat buzdolabında bekletip servis edin.

Not: Şeker eklenmemiş pastörize dut suyu kullanabilirsiniz ama mutlaka şeker eklenmemiş olması lazım. Bu mayhoş pelte Osmanlı geleneğinde pilavın yanına sunulur. Osmanlı saray mutfağında 15.yy'dan itibaren sürekli bulunan bir tatlıdır.

