



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDU PELTESİ

- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı ahududu
- 3 su bardağı su
- 10 yemek kaşığı toz şeker
- 4 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Ahududuları mutfak robotuna alıp püre kıvamına gelene kadar çekin. Derin bir tencereye 1 yemek kaşığı margarin, su, ahududu püresi, şeker, nişasta ve limon kabuğu rendesini alın. Orta dereceli ateşte sürekli karıştırarak, kıvamı koyulaşana kadar kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp hafif ılınması için bekletin. Tatlı kaselerini suyla ıslatıp, pelteyi kaselere pay edin. Pelteler soğuyana kadar buzdolabında bekletin. Kaseleri servis tabağına ters çevirip meyvelerle süsleyip ikram edin.
