



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARADUT PELTESİ

Marianna Yerasimos  
500 Yıllık Osmanlı Mutfağı

1 kg karadut  
3 çorba kaşığı buğday nişastası  
6 çorba kaşığı şeker

Dutları ezip suyunu süzün ve 3 bardak dut suyu ayırın. Yetmezse su ilâve edebilirsiniz. Tencereye önce şekeri sonra eleyerek nişastayı koyun ikisini iyice harmanlayın. 3 bardak dut suyunu ekleyin, nişasta ve şekeri iyice eritin sonra da tencereyi ateşe oturtun. Sürekli karıştırarak boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. Fokurdamaya başlayınca 2-3 dakika daha kaynatıp ateşi söndürün. 15'e 25 ölçülerinde bir kabin dibini hafifçe ıslatıp pelteyi boşaltın ve biraz soğuduktan sonra buzdolabına koyun. 3-4 saat sonra pelteniz servise hazır duruma gelir.



Fotoğraf "volta" tarafından gönderildi. 11.09.2020