



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ÜZÜMLÜ PELTE

1 ay bardağı kuru üzüm
4 su bardağı su
3 orba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya

Kuru üzüm ılık suda 2 saat bekletilir. Suyu süzölür. Tencereye soğuk su, nişasta konur ve nişasta eriyene kadar karıştırılır. Sonra üzüm eklenir, orta ateşte kıvam alana ve şeffaflaşana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır ve kaselere paylaştırılır. Soğuyunca servise sunulur.
