# PELTE (BURDUR)

https://www.kulturportali.gov.tr

Üç çay bardağı suyla bir çay bardağı nişasta iyice karıştırıldıktan sonra iki çay bardağı şeker ilave edilir ve kısık ateşte sararana kadar pişirilir. Sakız gibi olduğu zaman içine gülsuyu veya pekmez konulur. Pekmez kullanıldığı zaman şeker konulmaz. Sıcakken bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Dövülmüş cevizle süslenip kare veya baklava biçiminde kesilir.

Not: Yeni doğum yapmış loğusa kadınlara, altı ayını geçmiş bebeklere mama olarak yedirilir. Ilıkken içilirse, boğaz ağrısına iyi geldiği söylenir.



© lezzetler.com tarif no:116248 • adı:Pelte (Burdur) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:03