



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEFTALİ TANELİ PELTE

2 adet şeftali
4 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı buğday nişastası

Evvela şeftaliler soyulur. 1 adeti rendelenir. 1 adeti küçük doğranır. Soğuk su, nişasta ve şeker bir tencereye konur, orta ateşe oturtulur. Karıştırılarak pişirmeye başlanır. Isınınca rende şeftali ve doğranmış şeftali ilave edilir. Kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır. Kaselere paylaşılır. Soğuyunca servise sunulur.
