



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANE MEYVELİ PELTE

1 adet muz
1 adet elme
10 adet çilek
1 kase vişne
1 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
3 çorba kaşığı nişasta

Vişne ve 1 su bardağı su tencereya konur. Orta ateşte vişneler dağılana dek pişirilir. Daha sonra süzgeçten geçirilir. Kalan posasız karışım tekrar tencereye aktarılır. Üzerine 3 su bardağı su, nişasta ve şeker eklenir. Orta ateşte şeffaf kıvam alana kadar pişirilir. Pelte ateşten alınca doğranmış muz, elma ve çilek katılır, karıştırılır. Kaselere paylaştırılır. Buzdolabında 2 saat bekletildikten sonra servise sunulabilir.