



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARMALI PELTE

- 1 su bardağı aşurelik yarma
- 3 çorba kaşığı nişasta
- 2 su bardağı pekmez
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı ceviz

Yarma akşamdan üzerini 2 parmak su geçecek kadar ıslatılır. Etesi günü şeklini kaybetmeye başlayana kadar haşlanır. Başka bir tencereye pekmez, soğuk su, nişasta, zencefil, tarçın ve suyu ile birlikte yarma eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce ceviz eklenir, karıştırılır. Kaselelere paylaşılır.