



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDULU PELTE

<https://yemek.name>

3 su bardağı dondurulmuş ahududu

2 su bardağı su

4 tepeleme tatlı kaşığı mısır nişastası

1+ ½ su bardağı toz şeker (damak tadına göre eksiltip fazlaştırılabilir)

Ahududuların üzerine 2 su bardağı suyu ilave ederek çözünmesi için bir saat kadar bekliyoruz.

Blendırdan geçirip tel süzgeç ile süzuyoruz.

Nişasta ve şekeri ilave edip muhallebi kıvamında pişiriyoruz.

Ocağın altını kapattıktan sonra bir müddet daha karıştırıp hafif ılındıktan sonra kalıplara boşaltıyoruz.

Bir gece buzdolabında bekletip ertesi gün servis yapıyoruz.

