



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN PELTESİ

2 kg böğürtlen (yıkamış ve temizlenmiş)
250 gr (1+1/4 su bardağı) su
2 çorba kaşığı limon suyu
şeker

Böğürtlenleri su ve limon suyu ile birlikte büyük bir tencereye koyup ısıtınız; kaynamağa yüz tutunca ateşi kısıp, meyveleri tencerenin kapağı açık olarak 1 saat karıştırarak haşlayınız.

Peynir tulumunu yüksek bir yere asıp, büyük bir kabı altına koyunuz ve böğürtlenleri tulumun içine döküp, suyunun 12 saat kadar süzülmesini bekleyiniz. Meyvenin suyu tamamiyle süzöldükten sonra, posasını atınız. Böğürtlenlerin suyunu ölçüp her 600 gr için 500 gr şekerle birlikte büyük bir tencerede ısıtarak, şekerini iyice eritiniz ve karışımı kaynama noktasına getiriniz. Karıştırarak 10 dakika kaynattıktan sonra, meyvenin suyu pelte haline gelince tencereyi ateşten alıp, soğuk bir tabağa peltenin bir kaşık koyarak kıvamını kontrol ediniz. (Parmağınızla yaydığınızda tabağa yapışmıyorsa pelteniz hazırdır.) Peltenin üstündeki köpükleri madeni bir kaşıkla alınız.

Pelteryi, sıcak, temiz ve kuru reçel kavanozlarına üstlerinde 1-2 cm boşluk bırakarak boşaltıp, üstlerine daire biçiminde birer yağlı kâğıt yerleştirerek, kavanozları nemli bir bezle siliniz. Kavanoz ağızlarına birer naylon geçirip, lastikle tutturunuz ve üstlerine tarih yazarak, soğuk, karanlık ve kuru bir yerde saklayınız.

Not: Hafif ve berrak bir pelte olan böğürtlen peltesi taze böğürtlenden yapılmalıdır. Sıcak, tereyağlı kızarmış ekmeğin yada keklerin üstüne süröldüğünde çok lezzetlidir. İyi bir böğürtlen peltesi yapabilmek için meyveler olgun olmalıdır. Böğürtleni süzmek için bir peynir tulumu gerekir. Süzme işlemi uzun süreceği için, pelteryi yapmaya 1 gece önceden karar vermelisiniz. Ama meyvenin suyunu, pelteryi yapmadan önce, 24 saatten çok bekletmeyiniz. Önce, peynir tulumunuzu, içinden kaynar su dökerek haşlayınız ve yüksek bir yere asarak, altına büyük bir kase koyunuz. Acele etmek için tulumu sıkmayınız (yoksa pelte bulanık olabilir). Süzöldükten sonra böğürtlenin suyunu tartınız; her 600 gr için, 500 gr şeker gerekecektir.