



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK PELTESİ

1 kilo çilek
3 su bardağı şeker
5 kasık nişasta «yemek kaşığı»
6 bardak su

Çilek sapları ayıklanarak bol su ile, kumu gidene kadar bir kaç defa yıkanır. Ve sonra tel süzgeçten ezilerek geçirilir. Bu ezilmiş çileğe, şeker su ve nişasta ilâve edilip, ağır ateş üzerindeki bir tencerede tercihan tahta kaşıkla ve hep aynı yönde olmak üzere devamlı karıştırarak yarım saat kadar pişirilir. Karışım koyu kıvama gelince, evvildeh su ile ıslatılıp kurulanmamış bir cam kâşeye dökülür. Soğuduktan sonra cam kâşe servis tabağına kapatılarak pelte şekilli olarak tabağı aktarılır. Üzeri hindistancevizi ile süslenerek servis yapılır.

[ML@ Çilek Peltesi için tıklayın](#)