



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEK PELTESİ

4 bardak şeker «Takriben 1 kilo»  
6 bardak su «Takriben 1,5 litre»  
6 - 7 kaşık nişasta «Takriben 100 gram kadar»

Hepsi bir tencereye konup karıştırılarak karıştırılarak, nişasta kokusu gidip şeffaf bir görünüş alıncaya kadar iki saat ağır ateşte pişirilir. İndirileceğine yakın içine arzu edilen meyve usaresi «Meyva ezmesi» Vişne, kayısı, çilek, nar, kızılcık, portakal, erik ve ekşi elma» nın birer kilolarından elde olunan ezmeler katılarak bir taşım daha kaynatılıp meyvelerin rayihaları kaybolmadan indirilir ve soğutulup servis yapılır.

[ML® Pelteli Tutu için tıklayın](#)