



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK PELTESİ

1 kg çilek
4 su bardağı su
1 çay bardağı toz şeker

İçi için:

Yarım çorba kaşığı mısır unu,

Yarım çorba kaşığı mısır nişastası

Yarım çorba kaşığı pirinç unu

Süslemek için:

Kivi

Çilekleri bol suda yıkadıktan sonra yarısını ayırın. Diğer yarısını ikiye bölün ve üzerine çıkacak şekilde su koyun. Toz şekeri ilave ederek 15 dakika haşlayın. Bir çırpıcı yardımı ile çilekleri iyice ezin. Diğer bir kaptaki yarımşar çorba kaşığı mısır unu, mısır nişastası, pirinç unu ve suyu topak olmayacak şekilde karıştırın. Karışımı ezdiğiniz çileklerin içine katın. Kalan çilekleri de dörde bölerek ilave edin. Çilek peltisini 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Kurlara boşaltın. Buzdolabında 1 saat belettikten sonra kivi dilimleri ile süsleyip, soğuk olarak servis yapın.

