



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT PESTİLİ (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

2 kg taze dut
4 yemek kaşığı nişasta
2 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su

Dutları yıkayıp 3 su bardağı suyla tencereye koyup kaynatın.
Dutlar kaynayıp iyice dağılınca bir süzgeçe koyup ezerek iyice süzün.
Süzdüğünüz dut suyuna şeker ilave edip 30 dakika daha kaynatın.
Bir bardak suyla nişastayı karıştırıp tencereye ilave edin.
Bir iki dakika karıştırarak kaynatıp altını kapatın. Sonra hemen pestili geniş ve ince bir bezin üzerine yayın.
Güneş gören bir yerde en az 12 saat kurutun. Sonra bezin diğer tarafını çevirip kurutmaya devam edin.
Dikkatlice bezden ayırarak servis edin.

