



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENKÜZÜMÜ PELTESİ

750 gr. frenküzümü
1 lt. su (4 su bardağı)
500 gr. tozşeker (2 su bardağı)
2 çorba kş. buğday nişastası
30 gr. margarin

Frenküzümlerini yıkayıp, saplarını ayıklayın. Mutfak robotunuzun sıkıcısı ile veya bir kevgirden ezerek geçirip üzümün suyunu sıkın.

Üzüm suyunu bir tencereye aktarın. Su ve şekerle birlikte bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Üzerinde biriken köpüğü alın.

Nişastayı yeteri kadar su ile sulandırarak kısık ateşte kaynamakta olan üzüm suyuna ekleyin. Karıştırmayı sürdürerek pelte koyulaşıp, muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Ateşten alın, üzeri kaymak bağlamaması için ara sıra karıştırarak ılınmaya bırakın. Margarini katarak, pelteye yedirin. Pelteyi porsiyonluk kâselere boşaltın. Soğutarak servis yapın.