



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLÜ VE KADAYIFLI PELTE

- 1 paket Pakmaya Güllü Puding
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı dondurulmuş vişne
- 1 su bardağı vişne suyu
- 2 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası (tepeleme)
- Üzeri için:
- 1 avuç kuru kadayıf
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz içi
- 1 çay kaşığı tarçın

Pakmaya Güllü Puding'i sütle birlikte pişirin. Büyük bir servis kasesine veya küçük kaselelere aktarın. Pelte için vişne suyunu, suyu, şekerini ve Pakmaya Buğday Nişastası'nı tencereye aktarın. Kısık ateşte, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan almaya 3 dakika kala dondurulmuş vişneleri ilave edin. Birkaç taşım kaynayınca ocaktan alın, ılınınca güllü pudingin üzerine dökün.

Kadayıflı karışım için tüm malzemeyi geniş bir kaptaki elinizle oarak iyice karıştırın.

Geniş bir tavayı ısıtın. Kadayıflı karışımı döküp sürekli karıştırarak kavurun. Ocaktan alın, soğuyunca peltenin üzerine serpin.

Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapın.

Not: Vişneli pelte yerine mevsime uygun meyvelerle de deneyebilirsiniz. Örneğin çilek, portakal, şeftali ve kayısı gibi

