



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAK PELTESİ

6-7 adet kuru incir
10-12 adet kuru kayısı
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
7-8 adet kuru erik
6 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1 su bardağı nişasta
1 paket vanilya

Kuru meyvaların çekirdekleri varsa çıkarılır. Sonra üzerine su konur, 2 saat bekletilir. Yumuşayınca küçük küp şeklinde doğranır. (Üzüm hariç) Tencereye soğuk su, şeker ve nişasta konur. Ateşe yerleştirmeden önce nişasta eriyene kadar karıştırılır. Üzerine kuru meyveler konur. Orta ateşte sürekli karıştırılarak, şeffaflaşana kadar pişirilir. ateşten Almadan hemen önce vanilya atılır. Kaselere konur. Soğuyunca servise sunulur.