



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARADUTLU PELTE

5 su bardağı karadut  
3 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı nişasta

Karadut ve toz şekeri bir kaba alın. Elinizle biraz ezip 1 saat beklettikten sonra, süzgeçten geçirin. Çıkan suyu bir tencereye alın. Üzerine suda açtığınız nişastayı ilave edin. Kısık ateşte kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Daha sonra üzerinde kabarcıklar oluşmasını sağlamak için yukarıdan kaselere dökün. Soğutup servis yapın.

