



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŐIK MEYVE PELTESİ

500 gr olgun ve tatlı karıőık meyve (kiraz, ilek, elma, kayısı őeftali vs)

1 su bardağı őeker

1 su bardağı su

4 orba kaőığı buğday niőastası

Toplamı yarım kilo olan karıőık meyveler, ayıklanıp yıkandıktan sonra bir tencereye alınarak robotla iyice ezilerek püre haline getirilir. Üzerine őeker, niőasta ve su eklenir. Orta ateőte sürekli karıőtırarak muhallebi kıvamını alana kadar piőirilir. Bir tepsiye dökölür. Buzdolabında soğuttuktan sonra kare kare dilimlenerek servise sunulur.

Not: İsterseniz Kaselere pay ederek porsiyonluk servis de yapabilirsiniz.