



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK MEYVELİ PELTE

- 1 su bardağı portakal suyu
- 3 su bardağı su
- 100 gr (1+1/4 su bardağı) toz şeker
- 1 portakalın kabuğu (ince rendelenmiş)
- 60 gr (1/2 su bardağı) nişasta (yarım bardak suda ezilmiş)
- 2 iri muz (kabukları soyulup, halka doğranmış)
- 2 portakal (kabukları soyulup, dilimlere ayrılmış).

Büyükçe bir tencereye su, portakal suyu, şeker ve portakal kabuğu rendesini koyup, orta ateşe oturtunuz. Ağır ağır karıştırarak 1 dakika, şeker eriyene kadar kaynatınız. Yumurta teli ile nişastayı pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpıp, tencerede kaynayan karışıma ekleyiniz. Nişastayı karıştırarak karışıma yedirerek, bir taşım kaynatıp tencereyi ateşten alınız.

Birer kişilik 8 kaseye muz ve portakalları eşit olarak yerleştiriniz. Tenceredeki pelteyi kaselere eşit olarak boşaltıp servis ediniz.