



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI PELTESİ (DİYET)

250 gram kayısı
8 adet kesmeşeker
1,5 çorba kaşığı nişasta
1/4 su bardağı su (Nişasta ezme için)
1 su bardağı su (şeker için)

Pelte pişecek kap içine kayısının suyu süzğüden geçirilir. Bir bardak su, sekiz adet kesmeşeker ilâve edilerek kaynatılır. 1,5 çorba kaşığı nişasta, 1/4 bardak su ile sulandırılıp kaynamış meyve suyuna sulu nişasta bir telle karıştırılarak katılır. Beş dakika kadar kaynadıktan sonra ateşten alınır.

[ML® Kayısı Peltesi için tıklayın](#)