



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISILI PELTE

1/2 kg kayısı
1/2 kg şeker
80 gr nişasta

Yıkanmış ve çekirdekleri çıkarılmış kayısılar, şeker ve bir litre su, ateşe konulur. Kaynamaya başlarken bir buçuk bardak su ile ezilmiş nişasta ilâve edilir. Birkaç taşım kaynattıktan sonra ateşten alınarak bir kepçe ile yüksekte dökülerek kâselere taksim edilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.
