



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK PELTESİ

Kullanılacak malzeme:

1 kg çok olgun kızılıık,
2 kahve fincanı nişasta,
1 kg tozşeker.

Yapılışı:

Kızılııklar yıkandıktan sonra bir kabın içine konur ve sıkılarak iyice çıkarılır. Sonra ince delikli süzgeçten geçirilerek bir tencereye boşaltılır. Kızılıık suyunun en az 2 su bardağı olması gerekir. Eğer kızılııktan 2 su bardağından az su elde edilmişse buna su katmak gerekir. Nişasta 2-3 kaşık kızılıık suyunda eritildikten sonra bu tencereye eklenir. Sonra kızılıık suyuna 1 kg tozşeker dökülür ve kap orta ısıllı bir ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritildikten sonra koyulaşınca kadar kaynatılır. Kızılıık peltesi 10-15 dakika kaynadıktan sonra koyulaşınca, tencere ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Pelte soğuyunca kâselere konur ve servis yapılır.
