



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU VE GÜL SULU PELTE

Yarım litre su
1 çay bardağı limon suyu
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1 kahve fincanı Pakmaya Buğday Nişastası
1 çorba kaşığı gül suyu (yemeklik)
Üzeri için:
Taze Çilek
Nane Yaprakları
1 paket Pakmaya Meyveli Sosu (Orman Meyveli)
1 su bardağı (200 ml) su

Pelte için tüm malzemeyi tencereye aktarın çırpma teli ile iyice çırpın. Karışımı orta ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına getirin. Ocaktan alın. Pelteyi içi su ile fırçalanmış kalıba dökün. Oda ısısında soğuttuktan sonra buzdolabına aktarın. En az 3 saat kadar peltenin sertleşmesi için bekletin. Meyveli sos için Pakmaya Meyveli Sosu ve suyu tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak orta ateşte birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın. Sosunuz soğuyunca servise hazırdır. Pelteyi kalıbından ters çevirerek servis tabağına aktarın. Üzerini isteğe göre taze çilek, nane yaprakları ile süsleyin. Sosu da dökün. Hemen servis yapın.

