



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOHUSA ŞERBETLİ PELTE

<https://yemek.name>

Lohusa şerbeti için:

100 gram lohusa şekeri

2 adet çubuk tarçın

10 adet karanfil

1 tatlı kaşığı muskat cevizi rendesi

1 su bardağı şeker

1 litre su

Pelte için:

4,5 su bardağı lohusa şerbeti

3 yemek kaşığı nişasta

Bütün şerbet malzemeleri bir tencerede yaklaşık 1 saat kaynatılır.

Hazırlana şerbetin içindeki parçalar çıkartılır.

3 su bardağı şerbet başka bir tencereye alınıp içine nişasta eklenir.

Nişastalı şerbet şeffaflaşana kadar karıştırılarak pişirilir.

Altı kapatılıp, 1,5 su bardağı şerbet daha eklenir.

Pelte önceden ıslatılmış kalıplara boşaltılarak ılıtılır.

Ilıklaşan pelte buzdolabında iyice soğutulduktan sonra dilimlenerek servis edilir.

