



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE PELTESİ

6 adet portakal
100 gram çilek
100 gram taze kayısı
1,5 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 su bardağı su

Üzeri için:

100 gram çikolata
1 çay bardağı çilek ve böğürtlen
50 gram Antep fıstığı
1 çorba kaşığı Hindistan cevizi

Portakal suyunu sıkıp üzerine normal suyu da ilave edin. Tencereye aktarın, üzerine şekerini, doğranmış kayısıları ve çileği de ekleyip ocak üzerinde kaynatmaya bırakın. Kaynamaya başlayınca nişastayı az suyla açın ve içine dökün. Hemen koyulaştığını göreceksiniz. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alıp kaplara boşaltın. Üzerine rendelenmiş çikolatalar ve meyveleri de ilave ederek ikram edin.
