



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PELTE

Malzemeler :

- 1 Ayva
- 1 Elma
- 1 Armut
- 3 Yemek Kaşığı Siyah Üzüm
- 1 Paket Limon Konsantresi
- 4 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı Tozşeker
- 4 Yemek Kaşığı Nişasta
- 3 Yemek Kaşığı Bütün Ceviz içi

Derin bir kapta 4 su bardağı su, limon konsantresi, 1 su bardağı tozşeker ve 4 yemek kaşığı nişastayı karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırmak suretiyle koyulaşmaya kadar pişirin. Meyvelerin kabuklarını soyup küp şeklinde keserek pelteye ekleyin. Pelteyi ısıtılmış bir kaba boşaltıp 2 saat buzdolabında dondurun. Dilimleyip cevizle süsleyerek servis yapın.

Not: Limon konsantresini, 7.5 gr lık hazır paketler halinde marketlerde bulabilirsiniz.

[ML® Karışık Pelte için tıklayın](#)



Fotoğraf "volüm" tarafından gönderildi. 01.08.2017