



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KARIŞIK MEYVE PELTESİ

500 gr olgun ve tatlı karışık meyve (kiraz, çilek, elma, kayısı şeftali vs)  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
4 çorba kaşığı buğday nişastası

Toplamı yarım kilo olan karışık meyveler, ayıklanıp yıkandıktan sonra bir tencereye alınarak robotla iyice ezilerek püre haline getirilir. Üzerine şeker, nişasta ve su eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Bir tepsiye dökülür. Buzdolabında soğuttuktan sonra kare kare dilimlenerek servise sunulur.

Not: İsterseniz Kaselere pay ederek porsiyonluk servis de yapabilirsiniz.

---