



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ NİŞASTA PELTESİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Su Bardağı Pekmez
- 3 Su Bardağı Su
- 3 Çorba Kaşığı Buğday Nişastası
- 1 Avuç Kırılmış Ceviz

Tencere içerisinde pekmez ve su karıştırılıp, içine nişasta eklenir. Karışım puding kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırılır. Kaynamaya başlayınca ateş söndürülür. Tencere ocaktan alınıp kâselere boşaltılır. Soğuyunca üzerine dövülmüş ceviz ve karanfil serpilerek servis yapılır. İsteğe göre tarçın ilave edilebilir.

Hikâyesi: [?]Pelteye Tuz Katılmaz[?] Yeni evlenmiş bir gelin kaynanası, kaynatası ile kocasının evde olmadığı bir gün evde yemek pişirir. Yanına tatlı olarak pelte yapmak ister. Lâkin pelteye tuz katılıp katılmayacağını bilmez, komşulara sormaya da utanır. Aklına bir fikir gelir, evin damına çıkar evin avlusundaki tavuklara taş atarken; - [?]Kışt kışt pelteye tuz katanların tavukları[?] der. Bu esnada bu sözü duyan yan komşuları; - [?]Viri gıı pelteye duz mu katılır heç?[?] der. Bunu duyan gelin içeri girer ve pelteye tuz katılmadığını öğrenmiş olur, pelteyi pişirir.

