



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ PELTE

1.5 ay bardağı pekmez

Yarım litre su

1.5 orba kaşığı mısır nişastası

Dilediğiniz kadar ceviz (ikiye bölünmüş)

Suyumuzu orta büyüklükteki bir elik tencereye alıyoruz.Nişasta ve pekmezimizi ekliyoruz.Nişastayı,pekmez ve su ile karıştırarak eritiyoruz.Ocağı aldığımız karışımımızı 10-15 dk sürekli karıştırarak pişiriyoruz.Karışımımız sıcakken kaplarımıza boşaltıyoruz,cevizlerimizi ekliyoruz.Soğuduktan sonra buzdolabımıza alıyoruz,4-5 saat sonra servise hazır ediyoruz.Arzu ederseniz,serviste tekrar dövölmüş ceviz ekleyebilirsiniz