



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PELTE (İSTANBUL)

<https://www.sabah.com.tr>

200 gram çekirdeksiz taze vişne  
2 su bardağı su  
4 yemek kaşığı mısır nişastası  
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Yarım su bardağı toz şeker  
Servis için:  
1 çay bardağı hindistancevizi

Vişne ve 1 su bardağı suyu tencereye alıp, rengi kırmızı olana kadar bir taşım kaynatın. Ayrı bir yerde nişastayı 1 su bardağı suda eritip tencereye yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edin. Limon kabuğu, limon suyu ve şekeri ekleyip topaklanmaması için hızlıca karıştırın. Kıvam alınca ocaktan alıp kaselere pay edin ve ılınmaya bırakın. Daha sonra buzdolabına yerleştirip soğuyana kadar dinlendirin. Üzerine Hindistan cevizi serpip servis yapın.

---