



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PELTE (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

1 su bardağı üzüm pekmezi (sarı köy üzümü)

1 tatlı kaşığı tereyağı

5 kaşık un

2 su bardağı su

Pekmez, un ve su çırpılır.

Ocağa alınır ve kaynayınca tereyağı eklenir, puding kıvamına gelince ocaktan alınır.

Sıcak veya soğuk servis edilebilir.

Üzerine ceviz koyularak servis edilir.

Daha çok sıcak tüketilmesi tercih edilmektedir.

Not: Bu tatlı kışın her zaman yapılabilir ve ayrıca Ramazan ayında da tüketilmektedir. Tarifin Kırıkkale için özgünlüğünü sağlayan kısmı ise, eskiden cevizin olmadığı zamanlarda ceviz yerine meşe ağacının pelitlerinin (palamutlarının) patlatılarak ceviz yerine kullanılmasıdır. Nitekim tatlının ismi de buradan gelmektedir.

