PESTİL PELTE

100 gr dut pestili
4 su bardağı su
6 tatlı kaşığı nişasta
1 avuç düvülmüş ceviz

Su tencereye konur, ateşe oturtulur. Kaynamaya başlayınca parçalara ayrılmış pestil konur. Karıştırarak erimesi sağlanır. Ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Tam olarak soğuyunca nişasta eklenir. İyice eriyince tekrar eteşe konur. Devamlı karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce ceviz katılır. Kaselere paylaştırılır. Soğuyunca servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:130001 • adı:Pestil Pelte • gönderen:fahrettin • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:00