



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ PARÇACIKLI PELTE

2 adet şeftali
6 su bardağı su
1 su bardağı şeker
6 çorba kaşığı nişasta

Şeftaliler soyulur ve minik küp şeklinde doğranır. Tencereye su, nişasta ve şeker konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce şeftaliler atılır. Kaselere konur. Bir gece buzdolabında soğutulur.