



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ PELTE

Malzeme :

250 gr. kayısı kurusu

250 gr. mürdüm eriği kurusu

2 bardak süt

9 çorba kaşığı toz şeker

12 tatlı kaşığı nişasta

Yapılışı:

Kuru kayısılar yıkandıktan sonra bir tencerenin içine 2 su bardağı ile beraber konarak kaynatılmaya başlanır. Suyunu çekince tekrar 2 su bardağı su ilâve edilerek haşlamaya devam edilir. «Azar azar su ilâve edilerek haşlanınca kayısı kurulan dağılmadan lezzeti suya çıkmış olur.» Tencere ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Son olarak tencerede kalan iki bardak su tanelerinden süzülür, içine 3 çorba kaşığı şeker atılır. Mürdüm eriği kurusu da aynı tarzda haşlanır ve ayrı bir kaba süzülür. Neticede onun da içine 3 kaşık şeker atılır. Ayrıca temiz bir tencerenin içine 4 tatlı kaşığı nişasta konur. Şekerli kayısı suyu azar azar nişastaya ilâve edilerek ezilir. 5 adet komposto tabağı su ile çalkalanır kurulanmadan bir yere dizilir. Kayısı suyu ile ezilen nişasta ateşe konur ve karıştırılarak pişirilir. Kaynamaya başladıktan sonra da birkaç dakika daha karıştırılır ve sonra ateşten indirilerek komposto tabaklarına üçer dörder kaşık olarak taksim edilir. Diğer temiz bir tencerede mürdüm eriği suyu da nişasta ile aynı tarzda pişirilir ve aynı şekilde soğumuş olan içinde kayısı peltesi bulunan komposto tabaklarına ikinci kat olarak taksim edilir. Nihayet sıra sütlü pelteye gelir. 2 bardak süt ile 4 kaşık nişasta ayrı bir tencerede iyice ezilip içine 3 kaşık şeker atıldıktan sonra ateşe konup devamlı karıştırarak pişirilir. Ve neticede bu pelte aynı komposto tabaklarına evvelkilerin üzerine aynı miktar taksim edilir. Böylece üç kat halinde komposto tabaklarına konmuş olan pelte bir gece buz dolabında kaldıktan sonra, ertesi gün, pelte kenarlarından kaşığının tersi ile çekilerek komposto tabağına yapışık olan kısımları açılır ve üzerine bir pasta tabağı kapatılarak ters yüz edilir. Komposto tabağının dibine vurularak pelte muntazam olarak pasta tabağına aktarılır. Bundan sonra pasta tabağındaki bu servise hazır pelteler rendelenmiş fındık ile süslenerek servis yapılır. Not : Bu pelte yaz aylarında meyva suları ile de yapılabilir. Peltenin yapışmaması için komposto tabaklarının su ile çalkalandıktan sonra yaş iken kullanılması lâzımdır.