



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM PELTESİ

1 kg siyah üzüm
4 su bardağı su
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı un
1 çay bardağı buğday nişastası

Üzüm yıkanır ve saplarından ayrılır. Bir tencereye konur. Üzerine su ve şeker eklenir. Orta ateşte üzümler yumuşayıp, rengi suya çıkana kadar pişirilir. Sonra bir süzgece konur ve bastırarak bütün suyunun geçmesi sağlanır. Elde edilen karışımın tamamen soğuması beklenir. Sonra tekrar bir tencereye aktarılır. Üzerine un ve nişasta eklenir, iyice karıştırılır. Orta ateşe yerleştirilir ve karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kaselelere taksim edilir. Soğuyunca servise sunulur.

[ML® Üzümlü İrmikli Pelte için tıklayın](#)

