



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜM PESTİLİ

1 kilo siyah üzüm
2 yemek kaşığı nişasta
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

Üzümleri yıkayıp saplarını ayıklayın.
Pişireceğiniz tencereye alıp patates ezeceği ile ezin ve biraz suyunu salmasını sağlayın.
Kaynadıktan sonra 15 dakika daha pişirin.
Soğuyunca tel süzgeçten ovalayarak geçirin.
Kabuklar ve çekirdekleri böylece ayırın.
Kalan meyve özünü tekrar tencereye alın ve üzerine nişastayı ekleyin.
Tekrar ocağa alın ve karıştırarak bozadan daha koyu bir kıvam alana kadar pişirin.
İlıldıktan sonra büyük fırın tepsisine yağlı kağıt serip, ince bir tabaka halinde yayın.
Üzerine dövülmüş cevizi serpin.
Güneşli ve havadar bir yerde 4 gün kadar kurutun.
Pestili yağlı kağıttan ayırmak için arkasını suyla iyice ıslatıp birkaç dakika bekletin.
Bir ucundan tutarak pestili yağlı kağıttan ayırın.
Arzuunuza göre şekillendirip servis yapın.

