



Pelte

Meyve suyu veya meyve püresi ile yapılabilen bir Osmanlı tatlısı.

250 MI Üzüm Suyu

750 MI Su

300 G Toz Şeker

1 G Tuz

1 Limon Kabuğu

1 Limon Suyu

50 G Patates Nişastası

50 MI Su (Nişasta Açmak İçin)

Üzüm suyu, su, toz şeker, limon kabuğu ve limon suyunu kaynatın. Nişastayı suyla çatal ile karıştırarak açın. Ocaktaki karışımı sürekli karıştırarak nişastayı ilave edin. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alın.

Servis kaselerine alın.

Kış aylarında sıcak olarak tüketmek isteyenler için biraz dinlendirmek yeterli olacaktır, yaz aylarında serin tüketmeyi tercih ederseniz önce oda sıcaklığına indirin ve buzdolabında minimum 4 saat dinlendirerek, taze nane yaprağı ve limon kabuğu ile servis edilebilir.