

# Kuşburnulu Cevizli Pelte

Toplam 54 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 11/10

Erzurum kuşburnulu cevizli pelte, kuşburnu suyunu nişasta ve cevizle koyulaştırılarak, ekşimsi ve kaşıkla yenilen bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Kuşburnu suyu
- 4 yemek kaşığı Nişasta
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.3 su bardağı Ceviz

## Yapılış

- Nişastayı soğuk suyla pürüzsüz açın.
- Kuşburnu püresini orta ateşte 4 dakika ısıtın.
- Nişastalı karışımı acele karatacak şekilde, pelte topaklanmasın diye.
- Pelteyi 8 dakika karıştırarak pişirin.
- Kaselere alıncaya kadar ceviz serpin ve 30 dakika soğutun.

### PÜF NOKTASI

Pelte kaynarken sürekli karıştırılmalı pürüzsüz dokuyu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne ceviz serpererek küçük kaselerde sunun.

## Alerjenler

Kuruyemiş