

Tokat Üzümlü Pelte

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 11/10

Tokat üzümlü pelte, üzüm suyu ve nişastasıyla bağlanan hafif yapısıyla serin yenilen eski usul bir bağ tatlısıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Üzüm suyu
- 4 yemek kaşığı Nişastası
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 2 yemek kaşığı Ceviz

Yapılı

1. Nişastası su bardağı üzüm suyuyla pürüzsüz açın.
2. Kalan üzüm suyu ve şekeri 4 dakika ısıtın.
3. Nişastalı karışımı tencereye ince akıtıp pelte topaklanmasını önleyin.
4. Pelteyi 6 dakika kısık ateşte parlaklaşana kadar pişirin.
5. Kaselere paylaşırken sıcakken 20 dakika bekletin.
6. Soğuyan pelteyi cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Nişastayı üzüm suyunun küçük bir kısmına eklemek tencerede pürüzsüz sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş