

# Kuşburnulu Cevizli Pelte

Toplam 24 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

1. Kuşburnu suyunu ve şekerini orta boy tencerede karıştırıp cağa alın.
2. Nişastayı birkaç kaşık suyla açıp pürüzsüz bir karışım hazırlayın.
3. Nişastayı karışımın kuşburnu suyuna ekleyip orta ateşte sürekli çirpin.
4. Pelte parlak ve koyu kıvamına kadar 6-8 dakika pişirin.
5. Kaselelere paylaşırken üzerine cevizi serpin, en az 1 saat soğutarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pelte kaynarken sürekli karıştırılmalı pürüzsüz dokuyu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne ceviz serpererek küçük kaselelerde sunun.

## Alerjenler

Kuruyemiş