

# 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

## Yapılı

1. Nişastası su bardağı üzüm suyuyla açın.
2. Kalan üzüm suyu ve şekeri tencerede ısıtın.
3. Nişastası karışımı ekleyip pelteyi koyulaşana kadar pişirin.
4. Tatlı kaselere paylaşarak soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğuk servis edin.