



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI VIŞNE KOMPOSTOSU

500 gr vişne kompostosu (konserve; tanelerin çekirdekleri çıkarılmış, süzölmüş ve suyu saklanmış)
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı patates nişastası (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)
250 gr (1/2 su bardağı) krema

Ayırdığınız komposto suyunu bir ölçüğe koyup, 2+1/2 su bardağı sıvı elde edene kadar su ekleyiniz. Sıvıyı orta boy bir tencereye boşaltıp, vişne taneleri, şeker, tarçın ve eritilmiş patates nişastasını ekleyiniz.

Tencereyi orta ateşe oturtup, sık sık karıştırarak 8-9 dakika, şeker eriyip komposto biraz koyulaşmaya kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp bir kenarda iyice soğumaya bırakınız. Karışım iyice soğuyunca kremayı ekleyip, kompostoyu soğutulmuş büyük bir kaseye yada tek kişilik kaselere boşaltarak servis ediniz.
