



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI VİŞNELİ PELTE

500 ml. vişne suyunu 100 gr. toz şeker ve 20 gr. buğday nişastası ile tencereye koyun. Orta ateşte koyulaşana kadar karıştırın. Ayıklanmış 10-15 adet vişneyi ilave edin ve sıcak olarak porsiyonluk servis kaplarına paylaşdırın. 500 ml. portakal suyunu 100 gr. toz şeker ve 20 gr. buğday nişastası ile tencereye koyun. 1 adet portakalın kabuğunu da rendeleyin. Koyulaşana kadar karıştırın. Vişneli peltelerin üstüne ilave edin. Buzdolabında soğumaya bırakın.

---

© lezzetler.com tarif no:8587 • adı:Portakallı Vişneli Pelte • gönderen:süzük • indirme tarihi:19.09.2024 - 04:58