



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE JÖLELİ TATLI

1 lt süt

Tepeleme çorba kaşığı mısır nişastası (buğday nişastası da kullanılabilir)

1 lt vişnesuyu

1 su bardağı çekirdeği çıkarılmış vişne

1/2 paket Ülker Pötibör Bisküvi (sade)

Hindistancevizi (isteğe bağlı)

Muhallebinin Hazırlanışı 1 lt süte 4 tepeleme çorba kaşığı nişasta ve 6 tepeleme çorba kaşığı toz şekeri ekledikten sonra devamlı karıştırarak orta ateşte pişiriyoruz. Büyük dikdörtgen borcamın içini suyla ıslattıktan sonra pişirdiğimiz muhallebiyi borcama döküyoruz. Üzerine 1 sıra Ülker Petibör Bisküvi diziyoruz. Jölenin hazırlanışı 1 lt vişne suyuna 4 tepeleme çorba kaşığı mısır nişastasını ekleyerek orta ateşte devamlı karıştırarak pişiriyoruz. Piştikten sonra bisküvilerimizin üzeriüne jöleyi döküyoruz ve jöle donmadan vişneleri üzerine yerleştiriyoruz. Dilerseniz üzerine hindistancevizi de serpebilirsiniz.