



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE PELTELİ SAKIZLI MUHALLEBİ

Eyüp Sevinç

Sakız Muhallebisi için:

1 kg süt

200 gr şeker

40 gr nişasta

2 gr damla sakızı

10 gr tereyağı

Vişne peltesi için:

250 gr vişne suyu

100 gr şeker

30 gr nişasta

5 gr limon suyu

Sakız Muhallebisi: Nişasta ve tereyağı dışında bütün malzemeleri bir tencereye alın, hafifçe kaynayınca kadar ateşte tutun. Tereyağını atıp nişasta ile bağlayın ve servis kaplarına alıp dolapta soğutun.

Vişne Peltesi: Vişne suyu ile şekeri kaynama noktasına getirin. Limon suyu ekleyip tatlandırın. Nişasta ile bağlayıp muhallebinin üzerine koyun ve soğutun. Nane ile süsleyerek servis edin.

