



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE PELTESİ

MALZEMELER

Vişne 500 gr.

Nişasta 2 yemek kaşığı

Vişne suyu 500 ml.

Toz şeker 5 yemek kaşığı

Vanilya 2 tatlı kaşığı

Toz şeker 3 - 3/4 bardak

Limon kabuğu rendesi 1 yemek kaşığı

Limon suyu 2 yemek kaşığı

Su 3,5 su bardağı

Limon suyu 10-15 damla

Nane 1/2 demet

Vanilyalı dondurma 500 ml.

YAPILIŞI

Nişastayı 100 ml vişne suyu ile karıştırın. Kalan vişne suyunu şeker, limon kabuğu rendesi ve limon suyu ile birlikte kaynatın. Kaynayınca nişastalı vişne suyunu katıp, bir taşım pişirin ve ateşten alıp bir Borcam'a koyarak soğumaya bırakın. Diğer taraftan vişnelerin çekirdeklerini çıkartın. Kiyilmiş nane ile birlikte pelteye karıştırın. Dondurma ile servis yapın.