



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

Niştayı 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. Kiyılmış nane ile birlikte pelteye karıştırın. Dondurma ile servis yapın.