



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ KOLAY TURTA

Malzemeler

- 1 paket bebe bisküvisi
- 100 gr margarin
- 1 su bardağı un
- 1 kg süt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 paket Tukaş Şekerli Vanilin

Jölesi için:

- 1 kavanoz Tukaş Vişne Kompostosu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası

Hazırlanışı

Isıya dayanıklı cam fırın tepsisini ıslatıp, bisküvileri dizin.

100 g margarini eritip, içine 1 bardak unu koyun ve 2 dakika kısık ateşte kavurun.

Daha sonra 1 kg süt ve 1,5 bardak şekerini ilave edip, muhallebi kıvamında pişirin.

Piştikten sonra içine şekerli vanilin ekleyip, mikserle iyice çırpın.

Bu karışımı bisküvilerin üzerine dökün. Bir süre soğumaya bırakın.

Kompostonun suyunu süzüp, vişneleri ayırın.

Suyuna 1 kaşık şeker ve 2 kaşık nişasta koyup, kaynayınca kadar pişirin ve jöle elde edin.

Kompostodaki vişne tanelerini, soğumaya bıraktığınız muhallebinin üzerine eşit olarak yayın.

Son olarak, hazırladığınız vişne jölesini de en üste döküp, buzdolabında 1 saat soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra servis yapın.