



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PELTE

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşın

300 gram dondurulmuş vişne
6 yemek kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı toz şeker
5 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı su
Üzeri için:
Hindistancevizi

5 su bardağı sıcak suyu tencereye aktarın. 1 su bardağı toz şekeri ve 300 gram dondurulmuş vişneyi ilave edin. Karışımı blender yardımıyla karıştırın. Çırpma işleminden sonra tencerenin üzerinde oluşan köpükleri bir kaşık yardımıyla alın ve karışımı kaynamaya bırakın. Başka bir kabın içinde 6 yemek kaşığı mısır nişastasını 1 çay bardağı su ile inceltin. Hazırladığınız karışımı kaynamaya başlayan vişneli karışımın üzerine ilave edin. Üzerinde oluşan köpükleri bir kaşık yardımıyla alın. Karışımı yaklaşık 4- 5 dakika boyunca sürekli karıştırarak kaynatın. Tatlıyı boşaltacağınız kalıpları yapışmasını engellemek amacıyla soğuk su ile ıslatın ve suyunu boşaltın. Tenceredeki karışımı kalıplara dökerek donması için 1- 2 saat buzdolabında bekletin. Sertleşen tatlıları dolaptan çıkarın ve servistabaklarına ters çevirerek çıkarın. Üzerlerine Hindistancevizi serpip servis yapın.

