



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ŞEFTALİ TATLISI

3 adet şeftali
1 su bardağı çekirdeksiz vişne
3 çay kaşığı vanilya
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Suyu ısıtıp vişneleri 5 dakika kadar suyun içinde pişirin. Üzerine vanilyayı ve pudra şekerini ekleyip, karıştırın. 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın. Vişneli malzemeyi çekirdekleri alınmış yarım şeftalilerin ortasına pay ederek dökün. Servis yapana dek tatlıyı buzdolabında bekletin.