



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY VIŞNELİ JÖLE

3 su bardağı vişne suyu  
1 su bardağı su  
4 yemek kaşığı buğday nişastası  
9 yemek kaşığı toz şeker  
7-8 adet bebe bisküvisi

İlk olarak derin bir kaseinin içinde vişne suyu, su ve buğday nişastasını, iyice pürüzsüz hale gelinceye dek çırpılarak karıştırılır. Sonra bu karışımı bir tencereye boşaltarak orta ısı ateşin üzerine oturtulur. Sürekli karıştırarak yavaş yavaş şekeri ekleyelim ve pişirmeye devam edelim. Karışım kaynadıktan 3-4 dakika sonra ocağın altını kapatılır. Küçük boy kare cam kabının içini suyla iyice ıslatalım ve içine vişneli jöleyi aktaralım. En az 1 gece buzdolabında beklettikten sonra tatlımızı bir servis tabağına ters çevirip, üzerini elimizle ufaladığımız bisküvilerle süsleyerek ikram edelim.

---