



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAKES WITH BLACK CHERRIES

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

8 adet kaygana yaprağı
1 kutu vişne kompostosu veya 1/2kg taze vişne
250 g. şeker
4-5 kaşık patates nişastası
250-300 g. krema
100 g. pudra şekeri
30-40 adet badem içi (kabukları soyulup ortadan ikiye ayrılmış)

Vişne taze ise çekirdeklerini çıkartarak, üzerini 250 g. şekerle kapatıp suyunu salmasını bekleyiniz. Kaynatınız veya komposto vişneyi kaynatarak koyulaştırınız.

Vişne tanelerini çıkartınız.

Vişne suyunu tekrar ocağa koyunuz. Kaynarken içine³/₄ bardak sıcak nişasta ilave ediniz. Hızla karıştırıp, koyulaştırınız. Ocaktan alınız.

Yaprakların arasına hazırlanan bu vişne suyundan ve tanelerinden serpiştirerek sürünüz. Üst üste diziniz.

En üst yaprağa bir şey koymayınız.

Kremayı pudra şekeri ile kıvama getiriniz.

Hazırlanan yaprakların üstünü ve etrafını bu krema ile kapatınız.

Üzerine badem yapraklarını yapıştırınız. Soğutunuz. Dilimleyerek servis yapınız.

