



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ VIŞNE TATLISI

2 su bardağı temizlenmiş vişne
1 su bardağı tuzsuz lor
1 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 su bardağı su
2 tatlı kaşığı buğday nişastası

Vişne robottan geçirilir. Tencereye aktarılır. Üzerine su, nişasta, şeker, limon kabuğu rendesi eklenir. Orta ateşte şeffaflaşana dek pişirilir. Ateşten alınır, lor eklenir. Hafif ıslatılmış komposto kaselerine konur. Buzdolabında 2-3 saat durduktan sonra servis tabağına ters çevrilir.
