



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE JÖLESİ

1 kase vişne reçeli veya 3 bardak vişne suyu
3 dolu kaşık nişasta
2-3 kaşık şeker
1 paket vanilya.

Eğer vişne reçeli kullanacaksak 1 kase vişne reçelini 3 su bardağı su ile sulandırıyoruz veya 3 bardak vişne suyu kullanabiliriz. Derin bir tencereye şeker ve nişastayı alıyoruz vişne suyumuzu yavaş yavaş ilave edip nişastamızı tamamen eritiyoruz. Ardından tenceremizi ateşe alıp kısık ateşte sürekli karıştırarak kıvamı olana kadar jölemizi pişiriyoruz. Ateşten alıp vanilyayı ilave ederek yine sürekli karıştırarak jölemizi soğutuyoruz. Eğer kıvamı çok koyu olmuş ise vişne suyu ilave ederek kıvamını istediğimiz şekilde ayarlayabiliriz. Artık jölemiz hazır, keklerinizde pastalarınızda ve muhallebilerinizde kolaylıkla kullanabilirsiniz.

