



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE PELTESİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg. vişne
3 yemek kaşığı buğday nişastası
6 yemek kaşığı şeker

Vişneleri ezin, suyunu süzün ve üç bardak suyunu ayırın. Tencereye önce şekerini ve sonra nişastayı ekleyip ikisini iyice harmanlayın. Üç bardak vişne suyunu ilave edin, nişasta ve şekerini iyice erittikten sonra tencereyi ateşe koyun. Sürekli karıştırarak boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. 2-3 saat buzdolabında bekletip servis edin.