



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PELTE

MALZEME

5 bardak su

5 çorba kaşığı nişasta

2.5 bardak toz şeker

2.5 bardak sıkma vişne suyu

HAZIRLANIŞ!

Beş bardak su tencereye konup ateşe oturtulur. Fıkır fıkır kaynayınca nişastayı su ile salep koyuluğunda ezmeli, kaynayan suyun içerisine yavaş yavaş ilâve etmeli. Bunu yaparken, tencereyi kepçe ile devamlı karıştırmalı ve böylece nişasta kokusu gidip şeffaflaşmaya kadar pişirmeli. Kepçeden pelte halinde akınca içerisine şekeri atmalıdır. Şeker tamamiyle eriyinceye kadar karıştırılarak pişirmeli, sonra tencereyi ateşten indirmeli ve önceden sıkılarak hazırlanan vişne suyunu içerisine ilâve etmeli, iyice karıştırarak tabaklara boşaltıp soğuk bir yere koymalıdır.

[ML® Kivili Pelte için tıklayın](#)