



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PELTE

1/2 kg toz şeker
1/2 kg vişne
80 gr nişasta

Vişnelerin saplarını ayıklayıp bir litre suda on dakika kadar kaynatılır. Bir tel süzgeçten geçirilerek suları süzülür ve bu vişneli su tekrar ateşe oturtularak içine şeker atılır. Kaynamaya başlayınca karıştırmaya devam edilerek 1,5 bardak suyla ezilmiş nişasta ilâve edilir. Birkaç taşım kaynattıktan sonra ateşten alınıp, bir kepçe ile yüksekten dökülerek kâselere boşaltılır.
