



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNE PELTESİ

Olgun vişneleri yıkayıp çöplerini ayıklayıp çekirdeklerini çıkardıktan sonra, biraz su ile hafif ateşte kaynatınız, taneleri yumuşayıp ezilince indirerek başka bir kap üzerinde eleğe boşaltıp süzölmeye bırakınız.

Biriken süzölmüş suyu tartarak 960 gram su için 720 gram şeker koyup yarım saat kaynatınız. Kaynatırken köpüğünü alınız. Kepeçeden damladığı zaman tutarsa tatlı gereğince pişmiş sayılır. Hemen indirip pelteyi, kavanozlara doldurup 5 - 6 gün bırakınız.

Kavanozun ağzı kadar kâğıt kesip tatlının üstüne koyduktan sonra ikinci bir kâğıtla ağzını bağlayıp rutubetsiz bir yere kaldırınız.

---