



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNELİ PELTE

1 su bardağı vişne suyu  
3 su bardağı su  
300 gr (1+1/4 su bardağı) toz şeker  
50 gr nişasta (yarım bardak suda ezilmiş)  
1 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)

Büyükçe bir tencereye su, vişne suyu, şeker ve limon kabuğu rendesini koyunuz. Tencereyi orta ateşe oturtup, ağır ağır karıştırarak 1 dakika, şeker eriyene kadar kaynatınız. Yumurta teli ile suda ezilmiş nişastayı pürüksüz hale gelinceye kadar çırpıp, tencerede kaynayan karışıma ekleyiniz. Nişastayı karıştırarak karışıma yedirerek bir taşım kaynatıp, tencereyi ateşten alınız. Pelteyi birer kişilik 6 kaseye boşaltıp, soğuttuktan sonra servis ediniz.

---