



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE PÜRELİ YAZ PASTASI

- 1 subardağı dolusu taze vişne
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı dolusu mısır nişastası
- 1 subardağı tozşeker
- 1 paket vanilya
- 1,5 paket kare bisküvi
- 5 su bardağı su (2 bardağı kaynatmak için)
- Süslemek için:
- 1 yemek kaşığı toz antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı hindistan cevizi
- 1 yemek kaşığı vişne taneleri

Önce tencerenin içine yıkanmış vişneleri 2 bardak su ile 10 dakika kaynatalım sonra pişen vişneleri süzğüden geçirelim (robattan çiğ olarak püre de yapabiliriz) diğre bir tencereye püreyi alalım üstüne 3 bardak su ilave edelim. Margarin, tozşeker, suda eritilmiş nişastayı, vanilyayı koyup hepsini kısık ateşte kıvam alıncaya kadar pişirelim. Bir cam kabi içini su ile ıslatalım içine kare bisküvileri yerleştirelim içine pişen pürelı vişneden dökelim aynı işlemi üç kat tekrar edelim dolapta 7-8 saat soğutalım. Soğuk servis yapalım üzerine antep fıstığı hindistan cevizi ve vişne taneleri ile süs yapalım.

