



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE SOSLU PELTE

4 orba kaşığı buğday nişastası

10 orba kaşığı toz şeker

Dört buçuk su bardaęı su

3 su bardaęı süt

Vişne sos için:

2 su bardağı çekirdekleri ayıklanmış vişne

1 su bardağı pudra şeker

1 ay bardaęı su

Yarım limon

3 adet dövölmüş kakule

1 tatlı kaşığı tarçın

1 vişne sos için pudra şeker ve suyu şeker eriyene dek kaynatın. Vişne, limon suyu, kakule ve tarçın ekleyip 10 dakika pişirin. 2 Pelte için nişasta, 6 çorba kaşığı toz şeker ve suyu, orta ateşte koyulaşana dek pişirin. Dikdörtgen veya kare cam bir kabı ısıtın. Pelteyi kaba boşaltıp, ılınmaya bırakın. Daha sonra buzdolabına yerleştirip 3 saat dinlendirin. 3 Ayrı bir tencerede süt ve kalan 4 çorba kaşığı şeker kaynatıp, soğutun. Pelteyi küp kesip servis tabaklarına veya kuplara yerleştirin. Üzerine toz şekerli sütü gezdirin. Vişne sos ekleyip servis yapın.

