



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE TANELİ PELTE

- 1 su bardağı vişne
- 1 su bardağı vişne suyu
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı şeker
- 4 çorba kaşığı buğday nişastası

Su, vişne suyu, şeker ve buğday nişastası bir tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak pelte kıvamına gelene kadar pişirilir. Ateşten almadan 3 dakika önce ayıklanmış vişneler eklenir. Sonra kaselere bölüştürülür. Soğuk olarak servis yapılır.
