



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VİŞNELİ PALUZE

100 gram ince nişasta
1 kilo şeker
2 kilo su (nişasta ve şekerin kaldıracağı kadar)
1 bardak vişne suyu

Mutedil bir ateşe konulacak bir tencereye iki kilo kadar su koyup şekerini eritmeli ve ince nişastayı da yavaş yavaş döküp karıştırarak iyice yedirmeli ve nişastanın tamamıyla kokusu gidinceye kadar pişirdikten ve vişne suyunu kattıktan sonra, tabaklara kurtarmalı soğuyup donmasını beklemelidir.

Not: Vişne mevsimi değilse hazır vişne suyu da kullanılabilir.
