



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE PELTELİ MUHALLEBİ

Pelte için:

2 su bardağı vişne

2 su bardağı su

2 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı nişasta

Muhallebi için:

4 su bardağı süt

2 yemek kaşığı nişasta

3 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı toz şeker

1 paket vanilya

Vişneleri, su ve şekerle kaynatıyoruz. Ocaktan alıp suyunu süzuyoruz, süzülen suyu tekrar ocağa koyuyoruz. Nişastayı su ile açıp kaynamakta olan vişne suyuna ekliyoruz. Karıştırarak, kıvam alana kadar pişiriyoruz. Soğuyup katılaşmadan kaselere döküyoruz. Muhallebi için; malzemeyi iyice çırpıyoruz, muhallebi kıvam alınca kadar sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Pelte dökülmüş kaselere paylaştırıp buzdolabında iki saat dinlendiriyoruz.

