



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ PELTELİ MUHALLEBİ

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

Vişne peltesi için;

2 su bardağı vişne suyu

1,5 yemek kaşığı mısır nişastası

3 yemek kaşığı tozşeker

Muhallebi için;

1 litre süt

6 yemek kaşığı pirinç unu

1/2 su bardağı tozşeker

1 paket vanilya

Varsa 2 tatlı kaşığı toz salep (salep koyacaksanız vanilyayı koymayın)

Yapılışı

Kup bardakları ya da cam kaseleri hazırlayın. (6-8 adet)

Peltesi hazırlamak için; vişne suyu, nişasta ve tozşekeri küçük bir tencereye koyup kısık ateşte, sürekli karıştırarak koyulaşıp şeffaf hale gelinceye kadar pişirin.

Kaynayınca ocaktan alıp kaplara paylaşın ve buzdolabında bekletin.

Muhallebiyi hazırlamak için; süt, pirinç unu, (önce az sütle ezmeniz gerek) şeker, vanilya ya da salebi orta boy bir tencereye koyun. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak koyulaşıp kaynıncaya kadar pişirin.

Kaynadıktan 2-3 dakika sonra ocaktan alın. Soğuttuğunuz muhallebiyi buzdolabında bekleyen peltelerin üzerine paylaşın. Muhallebi soğurken kaymak tutmasın diye sık sık karıştırın.

Tatlı iyice soğuduktan sonra servise sunun. Üzerine fındık, ceviz, fıstık ya da hindistancevizi serpiştirebilirsiniz.