



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNELİ ŞEFTALİ TATLISI

- 3 adet şeftali
- 1 su bardağı çekirdeksiz vişne
- 3 çay kaşığı vanilya
- 1 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri

Suyu ısıtıp vişneleri 5 dakika kadar suyun içinde pişirin. Üzerine vanilyayı ve pudra şekerini ekleyip, karıştırın. 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın. Vişneli malzemeyi çekirdekleri alınmış yarım şeftalilerin ortasına pay ederek dökün. Servis yapana dek tatlıyı buzdolabında bekletin.

---