



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

VİŞNE PELTESİ



1 kase vişne
2 ay bardađı toz Őeker
1 ay bardağı buğday niŐastası
4 su bardađı su

- # ViŐnelerin çekirdekleri çıkarılır, bir kaç parçaya bölünür.
- # Tencereye su ve niŐasta konur. NiŐasta tamamen eriyene kadar karıŐtırılır.
- # Tencere orta ateŐe yerleŐtirilir. Sürekli karıŐtırarak kaynayana kadar piŐirilir.
- # Bu aŐamada Őeker ilave edilir, bir kaç dakika daha kaynatılır.
- # En son viŐneler ilave edilir. Rengi çıkana kadar biraz daha piŐirilir.
- # Pelte kaselere taksim edilir. Oda ısısına gelince, buzdolabına yerleŐtirilir.
- # Sođuk olarak servise sunulur.

Not: Diri kalması için viŐneler pelteye en son ilave edilmelidir.