VİŞNE PELTESİ



1 kase vişne
2 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı buğday nişastası
4 su bardağı su

Vişnelerin çekirdekleri çıkarılır, bir kaç parçaya bölünür.
Tencereye su ve nişasta konur. Nişasta tamamen eriyene kadar karıştırılır.
Tencere orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirilir.
Bu aşamada şeker ilave edilir, bir kaç dakika daha kaynatılır.
En son vişneler ilave edilir. Rengi çıkana kadar biraz daha pişirilir.
Pelte kaselere taksim edilir. Oda ısısına gelince, buzdolabına yerleştirilir.
Soğuk olarak servise sunulur.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2005 | Adı: Vişne Peltesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:28