



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ VE VIŞNELİ HAFİF TATLI

1 litre süt
8 yemek kaşığı irmik
1 paket Pakmaya Gll Puding
100 ml Pakmaya ŐefKrema
200 gr dondurulmuř viřne
1 paket Pakmaya Meyveli Sos
1 su bardađı su

Pakmaya Meyve Sos ile suyu tencereye aktarın. Paket zerindeki tarife göre pişirin. Ocaktan almaya birkaç dakika kala dondurulmuş vişneleri ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın. Arada bir karıştırarak soğumaya bırakın. Sütü, irmiği ve Pakmaya Gll Puding'i tencereye aktarın.

İyice karıştırdıktan sonra kısık ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin.

Ocaktan alın, Pakmaya ŐefKrema'yı ve önceden pişirdiğiniz vişne ilaveli meyveli sosu ekleyin. Tekrar karıştırın.

İrmikli karışımı dikdörtgen bir cam kaba aktarın. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Dilimleyip isteğe göre taze orman meyveleri ile süsleyip soğuk soğuk servis yapın.

