



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VişNELİ İRMİK PRENSES

2 su bardağı vişne
12 yemek kaşığı irmik
1 paket vanilya
1 adet portakal kabuğu rendesi
12 yemek kaşığı toz şeker
1 litre süt
50 gr sana yağı

Derin bir tencerede sütü, şekeri ve irmiği karıştırın. Muhallebi kıvamına gelene kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Ateşten indirdikten sonra içine vanilyayı ve portakal kabuğu rendesini ilave edip iyice karıştırın. Tatlı hafif ılındıktan sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız sana yağını ilave edip karıştırın. Vişnelerin varsa çekirdeklerini çıkarın. Servis kasesinin içine irmikli muhallebinin yarısını dökün. Üzerine kalan vişneleri dizin. Vişnelerin üzerine kalan muhallebiyi döküp, düzeltin, iyice soğutup şamfıstığı ve taze vişne ile süsleyip, soğuk olarak arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis yapın.

Not: Mevsimine göre vişne yerine çilek kullanabilirsiniz. Süslemek için şam fıstığı kullanabilirsiniz.