



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ İRMİK TATLISI

50 Gr Sana Klasik
1 Kg. süt
2 Yemek Kaşığı nişasta
2 Bardak vişne suyu
1 Paket vanilya
13 Yemek Kaşığı şeker
9 Yemek Kaşığı irmik

Sütü tencereimize alıp üzerine irmiğimizi ve şekerimizi ekleyip kaynayınca kadar karıştıralım. İyice piştikten sonra indirmeye yakın sana klasik margarini ve vanilyayı ekleyip altını kapatalım. Islattığımız borcama döküp soğuması için kenara bırakalım. Bir yandan da 2 bardak vişne suyunu bir başka tencereye alıp üzerine 2 kaşık nişasta ekleyip 3 kaşık şekerini de koyup koyu kıvama gelinceye kadar ocakta pişirelim. Koyulaşınca irmiğin üzerine döküp soğumasını bekleyelim. İsteğe göre üzerine hindistan cevizi döküp servis yapalım.

Not: Bu tarifi vişne suyu yerine, portakal suyu, elma suyu, karışık nektar yani istediğiniz tüm meyve sularıyla yapabilirsiniz.