



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KUP

3 su bardağı vişne suyu
2 çay bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı buğday nişastası
3 su bardağı süt
1 çay bardağı pirinç unu
1 paket vanilya
15-20 adet çekirdeksiz vişne

Vişne suyu, 1 çay bardağı şeker ve nişasta orta ateşte, pelte kıvamı alana kadar pişirilir. Diğer tarafta süt, pirinç unu, 1 çay bardağı şeker orta ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirilir. Ateşten alınır, vanilya katılır, karıştırılır. 2 adet kup bardağına pelte ve muhallebi aralarına vişne taneleri koyarak kat kat paylaşılır. Buzdolabında soğutulur, servise sunulur.

