



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ MUHALLEBİ

3 su bardağı süt
5 tatlı kaşığı nişasta
10 tatlı kaşığı tozşeker
Yarım su bardağı vişne suyu
Süslemek için vişne taneleri

3 su bardağı sütü geniş bir tencereye alın. Çok az su ilavesi ile karıştırdığınız 5 tatlı kaşığı nişastayı azar azar süte ekleyin. Yarım su bardağı vişne suyunu ve 10 tatlı kaşığı tozşekeri ilave edin. Karıştırarak koyulaşmaya dek pişirin. Kalıplara doldurun. Buzdolabında soğuyana dek bekletin. Ters çevirerek servis tabağına alın. Vişne taneleriyle süsleyin.

