



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ MUHALLEBİ

Selda etintaş

3 su bardağı süt

6 orba kaşığı pirinç unu

6 orba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tereyağı

2 paket vanilya

Vişne sosu için:

1 su bardağı dondurulmuş vişne

2 orba kaşığı patates nişastası

1 su bardağı toz şeker

3/4 su bardağı su

Derin bir tencereye sütümüzü alalım. İçine pirinç unu ve şekerini ilave edip orta hararetili ocakta sürekli karıştırarak pişirelim. Koyulaşmaya başladığında vanilyayı ve tereyağını ilave edip ocağın altını kapatalım. Diğer tarafta derin bir tencerenin içine vişneleri alalım. Üzerine toz şeker ve suyu ekleyelim. Karıştıralım ve göz göz oluncaya kadar pişirelim. En son patates nişastasını 2 çorba kaşığı su ile açıp vişnelere ekleyelim. Bir iki taşım kaynatıp ocağın altını kapatalım. Tatlımızın muhallebi kısmını kuplara alalım. Biraz dinlendikten sonra vişne sosunu üzerine ilave edelim. Buzdolabında 1-2 saat bekletelim. Üzerini istediğimiz gibi süsleyip servis edelim.

