



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ 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 karıktırdığınız 5 tatlı kaşığı nişastayı azar azar süte ekleyin. Yarım su bardağı vişne suyunu ve 10 tatlı kaşığı tozşekeri ilave edin. Karıştırarak ağır ateşte koşulaşana dek pişirin. Kalıplara doldurun. Buzdolabında soğuyana dek bekletin. Ters çevirerek servis tabağına alın. Vişne taneleriyle süsleyerek servis yapın.