



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ MUHALLEBİ

Deniz Melissa Karakaya

1 lt. süt

1 su bardağı şeker

3 çorba kaşığı pirinç unu

(arzuya göre) mercimek kadar damla sakızı veya 1 damla sakızlı ciklet

VİŞNELİ SOS İÇİN:

100gr. taze veya dondurulmuş vişne

2,5 su bardağı vişne suyu (vişne kompostosu veya hazır vişne suyu)

1/2 çay bardağı şeker

3 çorba kaşığı nişasta

Tencereye sütü,şekeri,pirinç ununu,dövülmüş damla sakızını ekleyip çırpma teliyle karıştırılır. ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim ve ateşten alalım.muhallebeyi kaselere paylaştırıp vişne sosunu hazırlayalım.bir tencereye vişne suyunu,şekeri,nişastayı ve çekirdekleri çıkarılmış vişneleri ekleyip çırpma teliyle karıştırılır. ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. vişne sosunu kaselerdeki muhallebinin üzerine paylaştırıp buzdolabında birkaç saat soğutarak servis yapalım.