



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ VIŞNELİ PİRİNÇ TATLISI

1 su bardağı pirinç
3 su bardağı süt
Küçük paket krema (250 ml.)
1 Çay bardağı şeker
1 paket vanilya
Üzeri için.
1,5 su bardağı çekirdekleri ayıklanmış vişne
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı nişasta

Pirinç, süt, şeker, kısık ateşte pişirilir.
Pirinç şeklini kaybedince vanilya katılır, ateşten alınır.
İlyınca krema eklenir, karıştırılır.
Kaselere taksim edilir.
Üst malzemesini hazırlamak için; su, nişasta, toz şeker, kıvam alana kadar pişirilir.
Sıcakken vişneler atılır, karıştırılır, pirinçli karışımın üzerine konur.