



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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.