



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## VIŞNELİ PİRİNÇ TATLISI

1 su bardağı pirinç  
1 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı su  
1 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

1 su bardağı ayıklanmış vişne  
1 çorba kaşığı nişasta  
1 çay bardağı şeker  
1 çay bardağı su

Pirinç yıkanır, üzerine su konur, kısık ateşte uzayana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce tereyağı ve şeker eklenir, karıştırılır. Bir kaba bastırarak yerleştirilir. Üst malzeme bir tencereye konur, karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Pirincin üzerine dökülür, düzeltilir. Buzdolabında soğuyunca kare keserek servise sunulur.

[ML® Vişneli Tahinli Tatlı için tıklayın](#)

---