



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ SOSLU MUHALLEBİ

Malzemeler

1 lt. süt

1 su bardağı şeker

3 çorba kaşığı pirinç unu

mercimek kadar damla sakızı veya 1 damla sakızlı çiklet

Vişneli sos için:

100 gr. 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. Ağız ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim ve ateşten alalım. Muhallebiyi kâselere paylaştırıp vişne sosunu hazırlayalım. Bir tencereye vişne suyunu, şekeri, nişastayı ve çekirdekleri çıkarılmış vişneleri ekleyip çırpma teliyle karıştırılır. Ağız ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Vişne sosunu kâselerdeki muhallebinin üzerine paylaştırıp buzdolabında birkaç saat soğutarak servis yapalım.