



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ SU MUHALLEBİSİ

3 su bardağı su
1 çay bardağı su
4 kahve fincanı nisaşta
1 kutu vişne kompostosu
5 adet vişne taneleri
1 paket vanilya
1 su bardağı tozşeker
1 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase

Nisaşta ve bir çay bardağı su hariç tüm malzemeleri ve sanayi tencerede kaynatın. 4 kahve fincanı nisaştayda 1 çay bardağı su ile kaynatın diğer kaynayan malzemeye ilave edin. 2 dk daha kaynatın. Daha sonra bu malzemeyi kare bir fırın tepsisine döküp soğutun. Servis yapmadan önce 2 saat buzdolabında bekletin. muhallebiyi kare dilimliyip vişneler ve pudra şekeri ile süsleyin.