



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ SÜTLÜ TATLI

Nursun Yamaner

1 kg. süt
1 paket margarin
1 bardak un
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
VİŞNE SOSU İÇİN:
2 su bardağı vişne suyu
2 kaşık şeker
1 yemek kaşığı nişasta

Tencereye margarini koyup eritin. 1 su bardağı unu, margarine ilave edip biraz kavurun. Sütü, şekeri ve vanilyayı da unlu karışıma ekleyerek karıştırın. Koyu kıvam alıncaya kadar pişirin. Ardından muhallebiyi ocaktan alıp soğumasını bekleyin ve mikserden geçirin. Tatlının üzerine dökmek için vişneli sos hazırlamalısınız. Sosu hazırlarken vişne suyunu, şekeri ve nişastayı bir tencereye koyun. Koyu kıvama gelinceye kadar pişirin. Cam bir kabın içine muhallebiyi dökün. Ardından üzerine vişne sosu döküp 1 gün buzdolabında bekletin. Üzerine hindistancevizi serpip servis edin.