



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 RENKLİ İRMİK TATLISI

Kübra Yazar

2,5 su bardağı vişne suyu

1 paket vanilyalı puding

Sütlü irmik için:

1 litre süt

1,5 su bardağı şeker

1 su bardağı irmik

1 paket vanilin

2,5 su bardağı vişne suyu ve puding tencerede pişirilir. Islattığımız kek kalıbına vişne sosu dökülür. Süt, irmik, şeker ilave edilerek pişirilir. Pişmeye yakın vanilin ilave edilir. Kaynayınca soğumaya bırakılır, soğuyunca vişne sosunun üzerine dökülür. Dolapta 3-4 saat beklettikten sonra servis edilir.

