



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAK TATLISI

1 litre süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
10 kuru kayısı
6 çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı vişne reçeli

Tencereye sütü, şekeri, unu, nişastayı ve pirinç ununu dökün ve çırpma teliyle karıştırarak pişirmeye başlayın. Vanilyayı da ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Kıvamı koyulaşıp göz göz olunca altını kapatın. Bu arada kuru kayısıları ortadan ikiye ayırın. Ayrı bir tencereye dizip üzerine şekerini dökün. Kapağını kapatarak pişmeye bırakın. Kayısılar yumuşayınca püre yapıp, içine vişne reçelini ekleyip soğumaya bırakın. Hazırladığınız muhallebiyi bardaklara paylaşın. Muhallebilerin üzerine pişirdiğiniz kayısıli vişneli karışımı koyun. Yeşil fıstık serperek servis edin.