



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY USULÜ VIŞNELİ MUHALLEBİ

MALZEMELER

- 1 Su bardağı su
- 1 Su bardağı süt
- 1 Çorba Kaşığı gül suyu
- 4 Çorba kaşığı şeker
- 2 Çorba kaşığı nişasta
- 2 Parça damla sakızı
- Sosu için:
- 1 Su bardağı vişne suyu
- 1 Çorba kaşığı nişasta
- 1 Su bardağı vişne
- 1 Çorba kaşığı toz şeker

HAZIRLANIŞI

Ocağın üzerine koymadan bir tencereye soğuk sütü, toz şekeri, gül suyunu, nişastayı ve dövülmüş toz haline getirilmiş damla sakızını koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Daha sonra tencereyi ocağın üzerine koyup karıştırmaya devam ediyoruz. Kaynayınca ocaktan alıyoruz. Diğer tarafta sosunu hazırlıyoruz. Bir tencereye vişne suyunu, toz şekeri, nişastayı koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Ocağın üzerine alıp karıştırmaya devam ediyoruz. Bir taşım kaynatıyoruz. Bir kup bardağına önce biraz sistan daha sonra biraz muhallebiden dökerek kat kat dolduruyoruz. Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz. İsterseniz muhallebiyi bir borcama sıcakken boşaltıyoruz. Soğuduktan sonra sosu da üzerine soğuk olarak döküyoruz. Üzerine yayıp buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapıyoruz.