



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ PİRİNÇ TATLISI

1 su bardağı pirinç
3 su bardağı süt
250 ml. krema
Bir tutam tuz
1 paket vanilya
Yarım su bardağı şeker
Sos için:
1 tatlı kaşığı nişasta
1 su bardağı su
250 gram çekirdeksiz vişne
3 çorba kaşığı tozşeker

1 su bardağı pirinci iyice yıkayın. 1 tencereye sütü, kremayı, tuzu, vanilyayı ve yarım su bardağı tozşekeri ve pirinci aktarın. Kısık ateşte koyulaşana dek karıştırarak pişirin. Sonra kremalı pirinci kaselere doldurun. Sos için nişastayı 1 su bardağı suda eritin. Bir tencereye aktarın. Sekeri ve vişneleri ekleyin. Sos kıvamına gelene kadar pişirin. Kaselerdeki tatlının üzerine gezdirin. Soğuduktan sonra servis yapın.