



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ PİRİNÇ TATLISI

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı süt
2 su bardağı vişne
3 çorba kaşığı pudra şekeri
İsteğe göre;3-4 çorba kaşığı vişne suyu
ÜZERİNE KOYMAK İÇİN:
Krem santi

Ayıklayıp yıkadığımız pirinçleri, süt ile haşlayalım.

Vişnenin birazını bütün olarak ayırıp, geri kalanını robottan geçirip, ufaltalım.

Haşladığımız pirinçlerin içine, pudra şekerini, ufalttığımız vişneleri ve vişne suyunu ilave edip, iyice karıştıralım.

Bu karışımı servis tabağına yayıp, üzerini krem şanti ile kaplayıp, vişnelerle süsleyelim.

Buzdolabında biraz bekletip, soğuk olarak servis yapalım.