



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ VIŞNELİ TATLI

Elif Korkmazel

5 su bardağı süt
5 çorba kaşığı nişasta
4 tatlı kaşığı hindistancevizi
6-8 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurtanın sarısı
Sosu için:
250 gr. vişne
4 tatlı kaşığı esmer şeker

Süt dışındaki malzemeyi karıştırın. Ardından sütü azar azar karışıma ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar, orta ateşte karıştırarak pişirin. Soğuk suyla çalkalanmış kalıba döktüğünüz tatlıyı, buzdolabında bir gece bekletin. Servisten önce, düz servis tabağına kalıbı ters çevirerek çıkarın. Vişne ve esmer şekeri blender'da çekin. Hazırladığınız sosu tatlının üzerine gezdirin. Üzerini vişneyle süsleyin.