



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI VIŞNELİ İRMİK TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 1 Adet vanilya çubuğu
- 250 gr sap ve çekirdekleri ayıklanmış vişne
- 1 Su Bardağı irmik
- 1 Litre süt

vişne tanelerinin yarısını kalıbınızın dibine yerleştirin.süt şeker vanilya çubuğu irmiği ve bir yemek kaşığı sana klasiği bir tencreye koyup muhallebi kıvamına geldiğinde ateşten alın.irmikli muhallebinin yarısını kalıbnıza boşaltın.üstüne vişne tanelerini koyup sonra kalan irmikli karışımını dökün.irmik tatlısını üzeri kapalı olarak dolapta ortalama 8 saat bekletin.üzerine antep fıstığı veya vişneyle süsleyip servis edebilirsiniz.