



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE JÖLELİ İRMİK TATLISI

1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı hindistancevizi
50 gr margarin
Üzeri İçin:
3 su bardağı vişne suyu
250 gr vişne
1 lt süt
4 yemek kaşığı buğday nişastası
9 yemek kaşığı toz şeker

İrmik, süt, margarin ve şeker sürekli karıştırılarak koyulaşana kadar pişirilir. Kaynamaya başlayınca hindistancevizi ve vanilya eklenir, kısık ateşte 1-2 dk. daha tutulur. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra hafif ıslatılmış yuvarlak borcama dökülür. Diğer taraftanda üzeri için, derin bir kaseinin içinde vişne suyu ile buğday nişastasını pürüzsüz kıvama gelinceye kadar karıştırılır sonra bu karışımı tencereye boşaltılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak şekeri azar azar ilave edelim ve pişirmeye devam edelim. karışım kaynadıktan 3-4 dk sonra ocaktan alalım içine çekirdeklerini çıkardığımız vişneleri boşaltalım ve karıştırmaya devam edelim. borcama döktüğümüz tatlımızın üzerine vişneli karışımımızı dökerek buzdolabında donmasını bekleyiniz. donduktan sonra servis yapabilirsiniz.

