



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE JÖLELİ MUHALLEBİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase
- 1 Paket vanilya
- 5 Tatlı Kaşığı nişasta
- 3 Su Bardağı süt
- 1 Tatlı Kaşığı pirinç unu
- 3 Yemek Kaşığı vişne reçelinin sıvı kısmı
- 15 Adet vişne reçelinin taneleri
- 10 Tatlı Kaşığı toz şeker
- 2 Su Bardağı su

Sütü 7 tatlı kaşığı şekerle karıştırıp ocağa koyun, ara ara karıştırın. Bir kaseğin içinde 3 tatlı kaşığı nişasta, pirinç ununu, 1,5 su bardağı ile karıştırıp, pürüzsüz bir sıvı haline getirip ocakta kaynamak üzere olan sütün içine yavaş yavaş döküp kaynayanaya kadar karıştırın. Ocaktan indirmeden önce vanilyayı ekleyin. İyice karıştırıp ocağın altını kapatın. Muhallebi sıcakken kaselere ya da kupa'lara, jöle için bir parmak boşluk bırakarak, dökün. Diğer taraftan, reçel suyu ile yarım su bardağı suyu bir tencerede karıştırın. İçine 3 tatlı kaşığı toz şeker ile 2 tatlı kaşığı nişasta koyup kaynayanaya kadar karıştırın. Jöle kıvamını alınca muhallebinin üzerine pay edin. Vişne reçelinin taneleriyle süsleyip, buzdolabında soğutup, servis edin.