



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE SOSLU İRMİK TATLISI

- 9 yemek kaşığı irmik
- 1 lt süt
- 9 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı vişne suyu
- 2 tatlı kaşığı nişasta
- 50 gr yağ
- 1 fincan vişne taneleri

Tatlı içi gerekli tüm malzemeleri bir tencereye alıp orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alıp cam kaba aktarın. Vişne suyu ve nişastayı bir tencerede sürekli karıştırarak pişirin. Hazırladığınız sosu irmiğin üzerine yayın. Vişne taneleri ile süsleyin.

