



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

VIŞNE SOSLU PİRİNÇ

1 su bardağı pirinç,
3 su bardağı süt,
250 ml. krema,
1 tutam tuz,
1 paket vanilya,
yarım su bardağı şeker.

Sos için:

1 tatlı kaşığı nişasta,
1 su bardağı su,
250 gr. çekirdeksiz vişne,
3 çorba kaşığı tozşeker

1 su bardağı pirinci iyice yıkayın. Suyunun süzülmesi için süzgeçte bekletin. 1 tencereye sütü, kremayı, 1 tutam tuzu, vanilyayı ve yarım su bardağı tozşekeri aktarın. Kısık ateşte koyulaşana dek ara sıra karıştırarak pişirin. Sonra kremalı pirinci kaselere doldurun. Sos için nişastayı 1 su bardağı suda eritin. Küçük boy bir tencereye aktarın. 3 çorba kaşığı şeker ve 250 gr. çekirdeksiz vişneyi ilave edin. Sos kıvamına gelene dek pişirin. Kaselerdeki tatlının üzerine vişneli sostan gezdirin. Oda sıcaklığında ılınmasını bekleyin. Buzdolabında soğuduktan sonra servis yapın.
