



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNE SOSLU PUDİNG

### Malzemeler

1 litre süt  
1 su bardağı şeker  
3 çorba kaşığı pirinç unu  
mercimek  
damlasakızı  
Vişneli sosu;

100 gr. taze veya dondurulmuş vişne  
2,5 su bardağı vişne suyu (vişne kompostosu veya hazır vişne suyu)  
1/2 çay bardağı şeker  
3 çorba kaşığı nişasta

Tencereye sütü, şekeri, pirinç ununu, dövülmüş damla sakızını ekleyip çırpma teliyle karıştırırım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim ve ateşten alalım. Muhallebiyi kâselere paylaştırıp vişne sosunu hazırlayalım. Bir tencereye vişne suyunu, şekeri, nişastayı ve çekirdekleri çıkarılmış vişneleri ekleyip çırpma teliyle karıştırırım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Vişne sosunu kâselerdeki muhallebinin üzerine paylaştırıp buzdolabında birkaç saat soğutarak servis yapalım.

---