



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE SOSLU SOFRA KREMI

2 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı margarin
Üzeri için:
1 kase vişne
1 çay bardağı pudra şekeri

Margarin hariç sofrı kremi malzemesi bir tencereye konur. Sürekli karıştırarak pürüzsüz ve muhallebiden biraz cıvık kıvam alana kadar orta teşte pişirilir. Ateşten almadan hemen önce margarin eklenir karıştırılır. Kaselere paylaşılır. Soğurken vişne ve şeker blenderden geçirilir. Sofra kremlerinin üzerine paylaşılır.