



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VIŞNELİ BÖREK

MALZEMELER (4 KİŞİLİK)

- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı pirinç unu
- Yarım çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 3 adet damla sakızı
- 10 adet milföy hamuru
- 1 su bardağı çekirdeksiz vişne

Süt pirinç unu un ve şekeri tencereye alalım. Tahta kaşıkla karıştıralım. Pıhtılaşmaya başladığında ocağı kısıalım. Karıştırmaya devam edelim. Göz göz olmaya başlayınca ocağı kapatalım. Ara sıra karıştırarak soğutalım. Ardından çekirdekleri çıkarılmış vişneleri, muhallebiye ilave edelim. Buzluktan çıkardığınız milföylerin ortasına hazırlanan muhallebiden birer kaşık koyarak hamuru katlayıp orta hararetili fırında pişirin.