



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ ETİMEK TATLISI (REÇELDEN)

1 paket tuzsuz etimek
200 gr. vişne reçeli
1 su bardağı su
Muhallebisi için:
4 çorba kaşığı pirinç unu
2 çorba kaşığı nişasta
5 çorba kaşığı şeker
2 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 su bardağı su

Pirinç unu, nişasta, şeker ve vanilyayı bir tencerede karıştırın. Üzerine su ve sütü ekleyin, koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Vişne reçelini suyla sulandırıp tencerede bir taşım kaynatın. Etimikleri tepsiye dizin, üzerine reçelli sudan gezdirin. Üzerine bir kat muhallebi dökün. Malzeme bitene kadar bir kat etimek, reçelli su, bir kat muhallebi şeklinde tepsiye dizin.