



## VIŞNELİ İRMİK TATLISI

Arzu Yıldız

2,5 su bardağı vişne suyu  
1 paket vanilyalı puding  
1 kg süt  
9 kaşık irmik  
12 kaşık şeker  
1 paket vanilya

Vişne suyuyla pudingi pişiriyoruz. Kalıba döküp soğumaya bırakıyoruz. Sonra süt, irmik, vanilya şekerini karıştırıp pişirin. Koyulaşınca altını kapayıp biraz soğumasını bekleyin. Sonra soğuyan sosun üzerine dökün. 10 dakika buzdolabında bekledikten sonra servise hazır.

