



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ İRMİK TATLISI

1 su bardağı FEAST VIŞNE
1 su bardağı vişne suyu
2 yemek kaşığı mısır nişastası
4 yemek kaşığı toz şeker
İRMİK TATLISI İÇİN;
2 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı irmik

Vişneleri dondurucudan çıkartıp bir kâse de çözülmeye bırakın. Çözöldükten sonra vişne suyu ile birlikte sos tenceresine alın. Nişasta ve şekeri ilave edin kısık ateşte karıştırarak pişirin. Silikon muffin kaplarının içini ıslatın, vişne karışımını kaplara bölüştürün. 10 dakika sonra dondurucuya kaldırın. 1 saat sonra irmik tatlısını hazırlamaya başlayın. İrmik tatlısı için süt, şeker ve irmiği orta boy bir tencerede muhallebi kıvamını alıncaya kadar karıştırarak pişirin, dondurucuda soğuyan vişnelerin üzerine paylaşırın. Dondurucuda 1 gece bekletip servis etmeden yarım saat önce kalıplarından çıkartın. Taze nane yaprakları ile servis edin.

