



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ İRMİK TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

Vişneli kısmı için
2,5 su bardağı vişne suyu
1 paket sade puding
İrmikli kısım için
1 litre süt
8 yemek kaşığı irmik
8 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı hindistancevizi
1 paket vanilya

Bir tencereye toz puding ve vişne suyunu alın ve koyulaşana kadar pişirin. Cam ya da seramik bir kap kullanın. Tatlıyı kolaylıkla çıkarmak için kalıbı yeteri kadar su ile ıslatın. Kullanacağınız kalıba streç film serip yine çok az ıslatabilirsiniz. Sıcakken ıslattığınız kalıba vişneli sosu dökün ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. İrmikli kısım için bir tencereye süt, irmik ve şekerini alın. Orta hararetle ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Son aşamada Hindistan cevizi ve vanilyayı ekleyip göz göz olunca ocaktan alın. Kalıpta soğumuş olan vişneli sosun üzerine dökün ve soğumaya bırakın. İyice soğuması için dolaba kaldırın. Daha sonra servis tabağına ters çevirerek servis yapabilirsiniz.

Not: Üzeri için 1 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış vişneyi, 1 tatlı kaşığı nişasta 1 yemek kaşığı toz şeker ve 1 çay bardağı su ile koyulaşana kadar pişirip sos olarak kullanabilirsiniz. Taneli tercih ederseniz blenderdan geçirebilirsiniz.

