



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ İRMİK TATLISI

300 ml. Vişne suyu
2 yemek kaşığı mısır ya da buğday nişastası
3 yemek kaşığı toz şeker
Alt Kısım için:
400 gr. Süt
1 çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı irmik

Önce bir tencerede vişne suyu nişasta ve şekerle pişirip kaynatılır. Biraz su ile nemlendirilmiş kalıplara eşit olarak bölüştürülür. Soğuması beklenir.

Bu arada yine tencerede süt, irmik ve şeker pişirilip muhallebi gibi kaynatılır ve vişnelerin üzerine dökülür. Buzdolabında birkaç saat soğuduktan sonra servis tabağına ters çevrilip sunulur.

Not: Şayet çevirmeden yapılacaksa servis edeceğiniz kabınıza önce irmikli kısmı üstüne de vişneli kısmı konulur. Vişne suyunu hazır meyve sularını kullanarak da yapabilirsiniz.

