



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VIŞNELİ İRMİK TATLISI

SuperFresh Vişne 1 su bardağı

Vişne suyu 1.5 su bardağı

İrmik 1.5 su bardağı

Tereyağı 150 gr

Toz şeker 2 bardak

Süt 1.5 su bardağı

Tereyağını bir tencerenin içerisinde eritin.

İrmiği ilave edip sürekli karıştırarak kavurun.

Bir tencerenin içerisine vişne suyunu ve 1 bardak toz şekeri koyup şeker eriyene kadar pişirin.

Başka bir tencerenin içerisine süt ve 1 bardak toz şekeri koyup pişirin.

Kavurduğunuz irmiği ikiye bölün, yarısını SuperFresh vişne ile diğer yarısını sütlü şerbet ile karıştırıp ayrı ocaklarda kaynatıp kıvam alıncaya kadar pişirip altını kapatın.

Kaselerin içerisine önce vişneli sonra sütlü karışımdan koyup soğumaya bırakın.

Servis ederken ters çevirip üzerini arzu ederseniz toz, tarçın veya hindistancevizi ile süsleyin.

