



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ İRMİK TATLISI

Süt 4 su bardağı  
İrmik 6 yemek kaşığı  
Toz Şeker 1 su bardağı  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Vanilya 1 paket  
SuperFresh Vişne 1 paket  
Su 2 lt  
Sıcak Su 1/3 çay bardağı  
Limon Suyu 1/2 adet  
Nişasta 2 yemek kaşığı  
Vanilyalı Puding 1 Paket

Tencereye SuperFresh Vişne ve suyu koyun.

Orta ateşte kaynayana kadar pişirin.

Kaynayınca ocağın altını kısıp limon suyunu ekleyin.

Vişneler yumuşayana kadar kaynatın.

Ocağı kapatıp süzgeçten geçirin ve sürahiye doldurun.

Vişne sosu için; vişne suyunu, vanilyalı pudingi bir tencereye koyun ve çırpma teliyle karıştırarak pişirin.

Kıvamı koyulaşıp kaynayınca altını kapatın ve kalıplara eşit miktarda paylaşırıp soğumaya bırakın.

Muhallebisi için; tereyağını erittikten sonra sütü tencereye dökün. İrmigi ve toz şekeri ilave edin.

Kıvamı koyulaşana kadar kaynamaya bırakın. Muhallebi pişince, kalıplardaki vişne soslarının üzerine dökün ve bu şekilde soğumaya bırakın.

Muhallebisi için; tereyağını erittikten sonra sütü tencereye dökün. İrmigi ve toz şekeri ilave edin.

Küçük bir kasede 2 yemek kaşığı nişastayı 1/3 çay bardağı sıcak su ile karıştırarak eritin. Daha sonra nişastayı muhallebinin içine dökün. Çırpma teliyle karıştırarak pişirin.

Kıvamı koyulaşana kadar kaynamaya bırakın. Muhallebi pişince, kalıplardaki vişne soslarının üzerine dökün ve bu şekilde soğumaya bırakın.

Buzdolabında 20 dk. kadar dinlendirdikten sonra servis tabağına ters çevirerek servis yapabilirsiniz.

