



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ İRMİK TATLISI

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

1 lt vişne suyu  
3 yemek kaşığı nişasta  
1 su bardağı toz şeker  
1 litre süt  
15 yemek kaşığı irmik  
15 yemek kaşığı şeker  
5 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı hindistancevizi  
1 paket vanilya

Tencereye yağımızı koyup eritiyoruz. İrmikleri kavuruyoruz. Ayrı bir tencerede sütü kaynatıyoruz, içine şekeri ilave ediyoruz. İrmik iyice kavrulduktan sonra içine 1 yemek kaşığı toz kakao ilave ediyoruz sonrada sütü ilave edip kaynatıyoruz. Sütü çektikten sonra tepsiye döküyoruz.

Ayrı bir tencerede vişne suyunu kaynatıyoruz, içine şeker ilave edip nişastayla bağlıyoruz. Jölemizi irmik tatlımızın üzerine döküyoruz.

Süsledikten sonra servis ediyoruz.

