



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ İRMİK TATLISI

1 litre süt  
1 paket pötibör bisküvi  
1 su bardağı irmik  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Sosu için;  
3 su bardağı vişne suyu  
3,5 yemek kaşığı nişasta  
Yarım çay bardağı şeker

Vişneli irmik tatlısı tarifinin ilk aşaması, üzerindeki sosun hazırlanmasıdır. Sosunun soğuk olması gerektiği için ilk olarak vişneli sos yapılmalıdır. Sosu için 3 su bardağı vişne suyu, yarım çay bardağı şeker ve 3,5 yemek kaşığı nişastayı bir tencereye alın ve kaynatmaya başlayın. Bu malzemeler pişirildiğinde mutlaka tam kıvamında olmalıdır. Ne çok sulu ne de çok yoğun bir kıvam olmamalıdır. Tam kıvamına geldiğinde ocağın altını kapatın ve sosu soğutmak için kenarda bekletin.

Ayrı bir tencereye irmik, şeker, süt ve vanilyayı koyun. İyice kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Malzemeler kıvam aldıktan sonra tencereyi ocaktan alın.

Önceden hazırladığınız pötibör bisküvileri dikdörtgen bir borcamın tabanına yerleştirin.

Üzerine pişirdiğiniz muhallebiyi dökün. Muhallebiyi tüm borcamı orantılı bir şekilde dağıtın.

Daha önce hazırladığınız vişne sosunu muhallebinin üzerine dökün. Biraz soğumasını bekledikten sonra dolaba kaldırın. Buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.

Vişneli irmik tatlısı yapımının en eğlenceli noktası, süsleme aşamasıdır. Yaklaşık 2 saat sonra tatlıyı buzdolabından alın ve istediğiniz şekilde süsleyin. hindistancevizi ya da bir miktar fıstığı süs için kullanabilirsiniz.