



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ İRMİK TATLISI

3 su bardağı süt
1 su bardağı vişne suyu
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 su bardağı tane vişne

Süt, şeker, irmik, vişne suyu ve vanilya orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Yarısı ıslatılmış fırın kabına dökülür. Üzerine vişneler atılır. Kalan tatlı üzerine yerleştirilir. Buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi günü dilimleyerek servise sunulur.

[ML® Kakaolu Vişneli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)