



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VIŞNELİ İRMİK TATLISI

4 su bardağı süt  
1 su bardağı irmik  
100 gr vişne  
1.5 bardak toz şeker  
1 paket vanilya  
1 su bardağı krema

4 su bardağı sütü tencereye dökün. Üzerine 1 paket vanilya, 1.5 su bardağı toz şeker, 1 paket vanilya, 1 su bardağı irmiği ekleyip karıştırarak koyulasıncaya kadar pisirin. Koyulastıktan sonra kremayı ekleyin ve tasıncaya kadar kaynatın. Vişneleri tabaklara yerleştirin ve kaynayan tatlıyı tabaklara dökün daha sonra tabakları soguyana kadar buzdolabında saklayın. Buzdolabında hazır hale gelen tatlıları servis tabaklarına ters çevirip servis yapabilirsiniz.