



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNELİ İRMİKLİ TATLI

1 su bardağı pirinç  
3,5 su bardağı süt  
1 çay bardağı irmik  
1 paket vanilya  
Yarım su bardağı toz şeker  
Sos için: 1 tatlı kaşığı nişasta  
1 su bardağı su  
3 çorba kaşığı toz şeker  
250 gram çekirdeksiz vişne

Yapılışı: Pirinci yıkayıp süzün. Süt, vanilya ve toz şekerini tencereye alın. Kısık ateşte koyulaşana kadar karıştırın. İçine irmiği ilave edip 5 dakika daha pişirin. Kare bir kaba boşaltın. Sosu için nişastayı suda eritin. Küçük boy tencereye alın. Toz şeker ve vişneyi ilave edin. Sos kıvamına gelene kadar pişirin. Dikdörtgen kesilmiş tatlının üzerine vişneli sostan gezdirin. Oda sıcaklığında ılınmaya bırakın. Daha sonra buzdolabında soğutarak servis yapın.