



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ LOKUM

<https://www.elele.com.tr>

1 lt süt  
1 su bardağı un  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Vişneli sos için:  
2 su bardağı vişne suyu  
3 yemek kaşığı dolusu nişasta  
1 Türk kahvesi fincanı şeker  
Tabanı için  
2 su bardağı hindistancevizi  
Son katı için:  
1.5 su bardağı süt  
2 poşet kremşanti  
Üzeri için:  
Hindistancevizi

Tencereye süt, şeker ve unu koyun. Orta ısı ocakta kaynayıp, koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan aldıktan sonra vanilya ve tereyağını ekleyin. Tereyağı eriyinceye kadar karıştırın. Bir fırın tepsisinin tabanına, boşluk kalmayacak şekilde Hindistan cevizi serpin. Üzerine pişirdiğiniz tatlıyı ince bir tabaka halinde yayın ve soğumaya bırakın. Diğer yandan vişne suyu, toz şeker ve nişastayı başka tencereye alarak, orta ısı ocakta kaynayıp koyulaşana kadar pişirin. İlinmiş olan tatlının üzerine gezdirip her tarafına yayın. Yeniden soğumaya bırakın. Kremşantiyi soğuk süt ile paketin üzerinde yazdığı gibi çırpıp hazırlayın. Ardından soğuyan vişne sosunun üzerine sürün. 1-2 saat buzdolabında soğutun. Tamamen soğuyan tatlıyı, minik kareler şeklinde dilimleyin. Spatula yardımıyla iki kare dilimi birbirinin üzerine kapatın. Üzerini Hindistan cevizi ile kaplayarak servis yapın.

