



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ MUHALLEBİ KUP

Vişneli Muhallebi için:

3 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı şeker

3 su bardağı vişne suyu

2 paket vanilya

Sade muhallebi için:

4 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı şeker

3 su bardak süt

2 paket vanilya

1 - 2 yemek kaşığı 'yı

Arası için:

1 paket kremalı bisküvi

Tencereye vişneli muhallebinin vanilya dışındaki malzemelerini alıp vişne suyunu yavaş yavaş döküp çırpma teliyle çırpıyoruz

Tencereyi ocağa alıp sürekli karıştırarak muhallebiyi pişiriyoruz

Aynı şekilde sade muhallebimizi de 'yı ve vanilya dışındaki malzemeleri karıştırıp pişiriyoruz ateşten alınca vişneli muhallebiye 2 vanilya sade muhallebiye ise 'yı ve 1 vanilyayı ilave edip her ikisini de soğumaya bırakıyoruz

Soğuyunca mikser veya blender ile iyice çırpıyoruz ikisini de ayrı ayrı

Küçük fincan veya kaselerin yarısına kadar vişneli muhallebi koyuyoruz arasına herhangi bir kremalı bisküvi yerleştirip üstüne de sade muhallebi koyuyoruz

Buzlukta 1 saat kadar bekledikten sonra fincanları sıcak su dolu tepsinin içinde bir kaç saniye bekleterek servis tabağına ters çevirerek çıkartıyoruz

Üzerlerini çikolata sosu ile süsleyebilirsiniz.

