



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VİŞNELİ MUHALLEBİ

Malzemeler

Muhallebisi için:

2 litre süt

1 su bardağı pirinç unu

1,5 su bardağı toz şeker

Vişne şekerlemesi için:

1 kutu (500 gr.) dondurulmuş vişne

1 çay bardağı toz şeker

2 dolu tatlı kaşığı mısır nişastası

Üzeri için:

Hindistancevizi

Önce iki litre sütü derin bir tencereye alm. Bir su bardağı pirinç unu ve 1,5 su bardağı toz şekeri ekleyip sürekli karıştırarak, orta ateşte muhallebi kaynayıp da kıvamı yoğunlaşmaya başlayana kadar pişirin. Sonrasında muhallebiyi üzerlerinde birer parmak boşluk kalacak şekilde kaselere paylaşın ve soğumaya bırakın. Bu arada, dondurulmuş vişneleri sudan geçirip iyice çözülmesini sağlayın ve süzün. Vişneleri küçük bir tencereye alarak 1 çay bardağı toz şekerle karıştırın ve suyunu bırakıp kaynayana kadar orta ateşte pişirin. Daha sonra bu karışıma 2 dolu tatlı kaşığı mısır nişastasını ekleyerek topaklanmasına izin vermeyecek kadar hızlı karıştırıp kıvamını koyulaştırın. Vişne şekerlemesini ateşi kısıp bir süre karıştırarak pişirdikten sonra, biraz ılıtın. Kaselere paylaştığınız muhallebilerin üzerini kaplayacak şekilde her birine vişne şekerlemesini yayın ve üzerine bol miktarda hindistancevizi serpin. İyice oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve birkaç saat bekletin.