



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ PİRİNÇ TATLISI

1 su bardağı kırık pirinç
3 su bardağı su
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı buğday nişastası
1 su bardağı vişne
1 paket vanilya

Pirincin üzerine su eklenir ve tamamen lapa olana kadar pişirilir. Üzerine şeker, 1 su bardağı suda eritilmiş nişasta ve vanilya eklenir. Devamlı karıştırarak bir tık pişirilir. Ateşten alınca çakirdekleri çıkarılmış ve bir kaç parçaya kesilmiş vişneler ilave edilir, karıştırılır. Islatılmış kaselelere doldurulur. Üzerleri streç filmle kapatılır ve buzdolabına konur. Bir gece bekletilir. Ertesi günü tatlı tabağına ters çevrilir. Üzerlerine birer vişne bırakılır.
