



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ SAKIZLI MUHALLEBİ PASTASI

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

- 150 g margarin
- 200 g un
- 2 yemek kaşığı pirinç unu
- 2 lt süt
- 3-4 adet damla sakızı (Yeşil mercimek büyüklüğünde)
- 250 g toz şeker
- 1 paket vanillin
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket labne peyniri
- 100 ml krema
- 1 paket kedidili bisküvisi
- 1 kahve fincanı ılık kahve
- Vişne sosu için:
 - 1 paket dondurulmuş vişne
 - 1 küçük paket yaban mersini
 - 2 yemek kaşığı toz şeker
 - 1 su bardağı vişne suyu
 - 3 yemek kaşığı buğday nişastası

Margarini eritin. Unu ekleyin. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak unun kokusu gidene kadar kavurun. Sütü yavaş yavaş ekleyin. Birkaç dakika karıştırdıktan sonra şekeri ve damla sakızlarını ekleyin. Yoğun bir kıvam alınca tereyağı ile vanilyayı ilave edin. Birkaç taşım kaynatıp ocaktan alın. Krema ile labne peynirini ekleyip, mikser ile ılınana kadar çirpin. Dikdörtgen bir servis kabına ılık kahveye batırılmış kedidili bisküvilerini sıralayın. Üzerine hazırladığınız muhallebiyi yayıp buzdolabına alın. Vişne sosu için tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Arada bir karıştırarak yoğun bir kıvam alana kadar pişirin. Sosu ocaktan alın, ılınınca tatlının üzerine dökün. Bir süre buzdolabında bekletip dilimleyin ve soğuk servis yapın.

