



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ SARAY MUHALLEBİSİ

Halenze Özlem Aydın

1,5 kahve fincanı un
Yarım paket margarin
2 kahve fincanı toz şeker
1 paket vanilya
1 litre süt
Çekirdekleri ayıklanmış vişne

Un ve yağ bir tencerede orta ateşte un kokusu gidene kadar kavrulur. Ayrı bir kapta süt, şeker ve vanilya iyice karıştırılır ve kavurduğumuz una eklenir ve çırpma teli ile iyice karıştırılır. Pişirdikten sonra el blendırla iyice karıştırılır ve kupların en altına önce birkaç vişne konur üzerine biraz puding dökülür ve tekrar birkaç vişne konarak üzerine muhallebi dökülür. En üstüne servis yaparken yine vişne koyabilirsiniz.