



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ SU MUHALLEBİSİ

3 su bardağı su
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
Yarım çorba kaşığı margarin
4 kahve fincanı nisasta
1 çay bardağı su
Yarım paket vanilya
1 küçük kavanoz vişne kompostosu

Nisasta haric tüm malzemeyi bir tencerede kaynatın. 4 kahve fincanı nisastayı da 1 çay bardağı suyla kaynatın. Kaynayan malzemeye ilave edin ve 2 dakika daha kaynatın. Daha sonra bu malzemeyi kare bir fırın tepsisine döküp soğutun. Servis yapmadan önce 2 saat buzdolabında bekletin. Muhallebiyi kare dilimleyip vişnelerle ve pudrasekeri ile süsleyin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 28.01.2022