



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ SU MUHALLEBİSİ

2 su bardağı su
2 su bardağı süt
yarım su bardağı nişasta
1 su bardağı toz şeker

Vişne sosu için:

1 su bardağı çekirdeksiz vişne
1 yemek kaşığından az nişasta
3-4 yemek kaşığı toz şeker

Tencereye 2 su bardağı sütü ekleyin, üzerine yarım su bardağı nişastayı dökün ve nişata eriyinceye kadar karıştırın. Su ve şekeri ekleyerek ocağa alın. Muhallebi koyu bir kıvam alıncaya kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Borcamı ya da kâseleri su ile ıslatın. Islak kâselere muhallebiyi paylaşdırın. Oda sıcaklığına gelinceye kadar tezgâhta bekletin. Vişne sosu için vişneleri, şekeri ve nişastayı ocağa alın, vişnelerin suyu az ise 3-4 yemek kaşığı su ekleyin. Kısık ateşte koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirin ve soğumaya bırakın. Buzdolabında 2 saat daha dinlendirdikten sonra, servis yapmadan hemen önce servis tabağına kâseyi ters çevirin vişne sosu dökerek servis yapın.
