



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ SÜTLAÇ

4 kişilik

1 çay bardağı pirinç

1 su bardağı şeker

1 çorba kaşığı pirinç unu

1 subardağı taze veya dondurulmuş vişne

Tarçın

Ayıklanmış ve yıkanmış bir çay bardağı pirinci iki su bardağı su ile helmeleninceye dek iyice haşlayın. Pirinç yumuşadığında sütte ezilmiş pirinç unu ve şekeri ilave edip karıştırarak ko-yulaşmcaya kadar pişirin. Çukur seviş tabağına veya kaselere çekirdekleri çıkmış vişneleri doğrayın. Pişen sütlacı ateşten alın. Sütlacı vişnelerin üzerine boşaltın. Üzerine tarçın serpiştirin. İlinıncaya dek dışarıda daha sonra da buzdolabında soğutun. Üzerini meyvelerle süsleyip, servis yapın.

Not: Dilerseniz vişne yerine mevisimine göre uygun meyveleri de kullanabilirsiniz.
