



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ SÜTLAÇ

MALZEMELER

Süt 2.4 lt
Rendelenmiş portakal kabuğu 2-3 çorba kaşığı
Şeker şurubu 100 gr
Tereyağı 30 gr
pirinc 600 gr
Yaprak jelatin 20 gr
Konserve tatlı vişne 1 kg
Vanilya ekstresi 1-2 çorba kaşığı
Yumurta beyazı 3 adet
Mısır unu 30-50 gr
Kiraz suyu 30 ml

YAPILIŞI

Sütü portakal kabuğu, şeker şurubu ve tereyağıyla kaynatın; pirinci ilave edin ve orta ısıda pişmeye bırakın. Jelatini soğuk suda ıslatın, sıkın ve pirinçle karıştırın. Vişnelerin suyunu süzün (suyu atmayın), vanilya ekstresiyle birlikte pirinci ilave edin. Pirinci, donmaya başlayana kadar soğumaya bırakın. Sonra çırpılmış yumurta beyazını katın. Kalıplara dökün ve donmaya bırakın. Vişne suyunu mısır unuyla koyulaştırın, kirsch ve gerekirse şeker ilave edin. Sütlaçla servis yapın.

[ML® Vişneli Sütlaç için tıklayın](#)