



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ VİŞNELİ TATLI

5 su bardağı süt
5 çorba kaşığı nişasta
4 tatlı kaşığı Hindistan cevizi
6-8 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurtanın sarısı
Sosu için:
250 gr. vişne
4 tatlı kaşığı esmer şeker

Süt dışındaki malzemeyi karıştırın. Ardından sütü azar azar karışıma ekleyin. Koyu muhallebi kıvamına gelene kadar, orta ateşte karıştırarak pişirin. Soğuk suyla çalkalanmış kalıba döktüğünüz tatlıyı, buzdolabında bir gece bekletin. Servisten önce, düz servis tabağına kalıbı ters çevirerek çıkarın. Vişne ve esmer şekeri blender'da çekip tatlının üzerine gezdirin.