



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ TATLI

Malzemeler:

Yarım kilo vişne

1 su bardağı su

1 paket tuzsuz peksimet

1 su bardağı toz şeker

Kreması için:

1 litre süt

5 yemek kaşığı pirinç unu

15 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

3 yemek kaşığı Hindistancevizi

Hazırlanışı:

Vişneleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın. Tencereye alıp üzerine 1 su bardağı su ve 1 su bardağı toz şeker ekleyip kaynatın. Peksimet küçük parçalar halinde kırın. Kuplara yarısına kadar paylaşın. Vişneli kaynar şurubu üzerlerine gezdirin. Kreması için; süt, pirinç unu ve toz şeker tencereye koyup soğuk olarak karıştırın. Ateşe alıp devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Vanilyayı katıp ateşten alın. Vişneli peksimetlerin üzerini muhallebi ile doldurun. Üzerlerine hindistancevizi serpip buzdolabında soğutun. Arzuya göre üzerine dondurma koyarak servise sunun.
