



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ TUTİ

4 su bardağı süt
1 su bardağı pirinç unu
1 çorba kaşığı kakao
1,5 çay bardağı şeker
1 su bardağı vişne
1 poşet toz krem şanti

3 su bardağı süt, şeker, kakao ve pirinç unu bir tencereye konur ve karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Bir kenara konur, ara sıra karıştırarak soğuması beklenir. Bu arada kalan 1 su bardağı süt ve krem şanti mikserle köpük olana kadar çırpılır. Kakaolu karışım tam soğuyunca krem şanti ve vişneler eklenir, kaşıkla karıştırılır ve kaselele paylaşılır.