MEYVELİ İFTAR RÜYASI

1 adet elma
1 adet sert şeftali
1 adet muz
25 adet kiraz
1 çay bardağı şeker
Yarım çorba kaşığı nişasta
Muhallebi için:
1 litre
8 çorba kaşığı şeker
2,5 çorba kaşığı nişasta
3 çorba kaşığı pirinç unu
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 paket vanilya

Elma ve şeftali soyulur, küp şeklinde doğranır. Bir tencereye aktarılır, şekerin yarısı eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce nişastanın yarısı eklenir. Bir tabağa konur.
Kirazları çekirdekleri çıkarılır, dört parçaya kesilir. Aynı tencereye aktarılır, kalan şeker eklenir, suyunu bırakana kadar pişirilir, kalan nişasta eklenir, ateşten alınır.
Muhallebiyi hazırlamak için soğuk süt, nişasta ve pirinç unu tencereye konur, karıştırılır. Orta ateşe yerleştirilir.
Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ocaktan almadan almadan hemen önce vanilya ve tereyağı eklenir.
6 adet kaseye önce kiraz, sonra elma, şeftali ve küçük doğranmış çiğ muz paylaştırılır.
Üzerine muhallebi bırakılır. Oda ısısına gelince, buzdolabına yerleştirilir. Bir gece bekletilir.
Ertesi gün tatlı tabağına ters çevirerek servise sunulur.

Not: Tatlının ters çevrildiğinde dağılmaması için meyvelerin iyi pişmesi gerekir.