VİŞNELİ SÜTLAÇ

4 Su bardağı süt
1 Su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı pirinç
1 Adet yumurta
1,5 Çorba kaşığı pirinç unu
1 Paket vanilya
Üstü İçin;
Yarım su bardağı vişne
2 Çorba kaşığı toz şeker

Pirinç ayıklanır, yıkanır. Üzerine 1,5 su bardağı su konur. Pirinçlerin sertliği gidip uzayana kadar kısık ateşte pişirilir.
Bir tencereye soğuk süt, toz şeker, çırpılmış tam yumurta ve pirinç unu konur, bütün malzemeler karıştırılınca üzerine, haşlanmış, ılımış pirinç eklenir.
Karışım, orta ateşli ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılarak pişirilir, kıvama gelince vanilya katılır, karıştırılır.
Sütlaç, üzeri bir parmak boşluk kalacak şekilde kaselere pay edilir.
Tatlı, oda ısısında ılırken vişneli üst kısmı hazırlanır. Vişneler yıkanır, sapları ve çekirdekleri çıkarılır.
Ayıklanmış vişneler bir pişirme kabına alınır, üzerine iki çorba kaşığı toz şeker konur. Kısık ateşte vişneler hafif yayılana kadar pişirilir. (Bu arada vişnelerin biraz suyu da çıkar.)
Ilımakta olan sütlacın üzerine tane vişneler konur, suyu gezdirilir.
Vişneli sütlaç buzdolabının alt rafında en az üç saat soğuduktan sonra ikram edilebilir.

Not: Şeffaflık vermesi nedeniyle sütlaç yapımında nişasta tercih edilmez.