



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## VIŞNELİ İRMİK TATLISI



1 su bardağı irmik  
1 kg. süt  
1,5 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı vişne  
1 paket vanilya  
Üzeri İçin;  
1 su bardağı vişne suyu  
1 su bardağı su  
2 çorba kaşığı buğday nişastası  
3 çorba kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # Tencereye soğuk süt, irmik ve toz şeker konur karıştırılır, orta ateşe yerleştirilir sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Daha sonra ateşten alınır, önce vanilya sonra ayıklanmış vişne ilave edilir, karıştırılır, 25 - 30 santim çapında kenarlı bir kaba dökülür.
- # İrmik tatlısı soğurken pelte hazırlanır, küçük bir tencereye vişne suyu, su, buğday nişastası ve toz şeker konur, nişasta eriyene kadar karıştırılır. Orta ateşte sürekli karıştırılarak şeffaf bir hal alana kadar pişirilir.
- # Hazırlanan pelte irmik tatlısının üzerine düzgün bir şekilde yayılır. Buzdolabının alt rafında en az 4 saat dinlendirilir.
- # Arzu edilen şekilde dilimlenir, üzerine hindistancevizi serpilerek servise sunulur.

Not: Hazır jöle ile hazırlanabilecek her türlü tatlı pelte ile de yapılabilir.