



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

KAKAOLU VİŞNELİ İRMİK TATLISI



1 litre süt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
2 orba kaşığı kakao
1 su bardağı ayıklanmış vişne
1 ay bardağı şeker
1,5 çorba kaşığı buğday nişastası
2 su bardağı su
zeri için:
1 orba kaşığı hindistancevizi

- # Soğuk süt, 1 su bardağı şeker ve irmik bir tencereye aktarılır, karıştırılır.
- # Sonra orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Vanilya katılır ve ateşten alınır.
- # Tatlının yarısı başka bir kaba aktarılır. Kalan kısma kakao eklenir, karıştırılır.
- # Cam, kenarlı bir kap ısıtılır. nce beyaz karışım kaba dökülür ve düzeltilir. zerine kakaolu karışım dökülür.
- # Diğer tatafta vişne, 1 çay bardağı şeker, 1 su bardağı su ve nişasta blenderden geçirilerek pre haline getirilir.
- # Karışım küçük bir tencereye aktarılır. zerine kalan 1 su bardağı su konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
- # Vişneli karışım kakaolu katın üzerine dökülür, düzeltilir.
- # Tatlının ilk sıcadı çıktıktan sonra buzdolabına yerleştirilir. 2 saat bekletilir.
- # Daha sonra kare şeklinde kesilir. Hindistanceviziyle süslenir.

Not: Vişne mevcut değilse aynı ölçüde vişne suyu kullanarak da bu tatlı hazırlanabilir.