



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ MUZLU PİLAV

Malzemeler:

Süt 800 ml

Kahverengi şeker 60 gr

Sap anason 11 adet

Amerikan pirinci 400 gr

Muz suyu 400 ml

Muz 3 adet

Dondurulmuş dağ çayı, çözölmüş 300 gr

Dondurulmuş ahududu, çözölmüş 300 gr

Sofra şeker 100 ml

TarçınNane yaprakları (süslemek için)

Yapılışı:

Süt, şeker ve 1 sap anasonu kaynatın ve pirince karıştırın. Orta ısıda zaman zaman karıştırarak şişene kadar bekleyin. Muz suyunu ilave edin ve tüm sıvı emilene kadar pişirin. Sap anasonu çıkarın. Muzları soyun ve ince şekilde dilimleyin. Meyvayı sofra şekerine bulayın ve tarçın ilave edin. Pirinci, soğuk suyla durulanmış kalıplara dökün ve tabaklara boşaltın. Pirincin etrafına meyva dizin ve kalan sap anasonları ve nane yapraklarını garnitür olarak ilave edin