



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PİRİNÇ

5 ilek
3 kaşıık kepekli pirinç
Toz zencefil
Toz tarçın

Pirinçleri haşılayın. Soğuduktan sonra çilekleri kúp doğrayıp içine katın. Tarçın ve zencefile tatlandırıp tüketin.

© lezzetler.com tarif no:111992 • adı:ilekli Pirinç • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.04.2024 - 16:37