



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI ÜZÜMLÜ RİCOTTA

2 çorba kaşığı esmer şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 orta boy elma  
1/4 bardak çekirdeksiz kuru üzüm  
1 bardak pirinç  
Yarım çay kaşığı tarçın  
Bir tutam tuz  
1 bardak elma suyu  
4 bardak su

Şekeri, bir yemek kaşığı tereyağında, orta ateş üzerinde ısıtalım. Elma ve üzümleri ekleyip hızlıca kavuralım. Pirinç, tuz ve tarçını katıp 2-3 dakika pişirelim. Ateşi biraz yükseltelim ve elma suyunu ilave edelim. Sürekli karıştırarak elma suyunu çekirelim, azar azar suyu ilave ederek kıvama gelinceye kadar pişirmeye devam edelim. Sıcak sıcak servis yapalım.