



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ PİRİNÇ TATLISI

1 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 orba kaşığı margarin
3 adet damla sakızı
1 paket vanilya
2 su bardağı süt
250 gr. yaban meyvesi

Tencerede suyu kaynatmaya başlayın. Kaynayınca içine pirinçleri ekleyip yumuşayınca kadar kaynatın. Daha sonra içine sütü, şekeri ve margarini ilave ederek kaynamaya bırakın. Ocaktan alıp içine dövülmüş damla sakızlarını ve vanilyayı ekleyip karıştırın ve kaplara paylaştırın. Yaban meyveleriyle süsleyip soğuk olarak servis yapın.