



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PİRİNÇ TATLISI

75 gr. pirinç (Biraz suda bir gece ıslatılmış)
350 ml. hindistancevizi sütü
150 ml. krema
50 gr. toz şeker
Sos için;
100 gr. taze yada dondurulmuş frambuaz
50 gr. taze yada dondurulmuş ilek
2 yemek kaşığı pudra şeker

Pirinci suyuyla birlikte çorba kıvamına gelinceye kadar mutfak robotonda ufalayın. Hindistancevizi sütü ve kremayı bir kapta ısıtın. Kaynama noktasına gelince pirinci ilave edin. Çok düşük ısıda karıştırarak pişirin, şeker ekleyip 10-15 dakika daha pişirin. Pişirme kağıdı ile kaplanmış bir dikdörtgen kalıba boşaltın, soğutun ve buzdolabına koyun. Framboaz ve çilekleri şekerleyip 1 saat bekletin, sonra süzgeçten geçirip sos haline getirin. İsterseniz şeker ilave edin. Sosu tabaklara dökün. Baklava şeklinde kestiğiniz pirinçli tatlıları üzerine yerleştirin, süsleyip servis edin.