



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT PUDİNGİ

200 gr hint irmiği
200 gram palmiye şekeri
3 litre su
1 su bardağı su
200 gr palmiye şekeri
250 ml hindistancevizi sütü

Suyu büyük bir tencerede kaynatın. Hint irmiğini suya ekleyip dibinin tutmaması için devamlı karıştırarak 10 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp kapağı kapalı bir şekilde 10 dakika bekletin. İrmiki süzün. Nişastasından ayrılması için sudan geçirerek durulayın. Suyunun iyice süzülmesi için süzgeçte bekletin. İrmiki küçük servis kaplarına paylaşın. Palmiye şekerini suyla birlikte küçük bir tencereye alın. Karıştırarak şeker eriyene kadar ağır ateşte pişirin. Şekerli suyu soğumaya bırakın. Servis kaplarındaki irmiğin üzerine hindistancevizi ve soğuyan palmiye şekeri şurubunu gezdirip servis yapın.