



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI CONDÉ (MİKRODALGA)

Kullanılan malzemeler

180 gr kırık pirinç

200 ml süt

50 gr şeker

1 paket vanilya

2 yumurta sarısı

1/2 konserve kayısı

3 yemek kaşığı ayva reçeli

1- Pirinci 500 ml su ile dolu geniş salata kasesine yerleştirin.

2- Mikrodalga fırınıızda 900 W ısıda 7 dakika veya 850 W ısıda 8 dakika pişirin.

3- Suyunu süzün.

4- Pirinci tekrar salata kasesine koyun, sütü, 50 gr şekeri ve bir paket vanilyayı ekleyin.

5- Pişirme naylonu ile ve mikrodalga fırınıızda 600 W ısıda 10 dakika pişirin.

6- 10 dakika beklemeye bırakın ve 2 yumurta sarısını ekleyin.

7- Pirinçli pudingi servis kasesine dökün.

8- Kayısların suyunu süzün ve pirincin üzerine yerleştirin, üzerine ayva reçeli dökün.

9- Soğuk servis edin.