



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KİVİLİ PİRİNÇLİ PUDİNG

1 kahve fincanı+1 tatlı kaşığı pirinç
2 kahve fincanı süt
2 çorba kaşığı toz şeker
1-2 damla vanilya esansı
1/4 kahve fincanı krema
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 adet muz
2 adet kivi,çilek

Pirinç ve sütü bir tencereye koyup ocağa alın ara sıra karıştırarak krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ateşten alıp üzerine toz şeker ve vanilya esansını ve tereyağı ilave edin. Karışımı buzdolabında soğutun. Servis etmeden önce krema ve ezilmiş muz ekleyip karıştırın. Bir kupa alın, kivi ve çilek ile süsleyerek servis yapın.

