



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİRİNÇ PUDİNGİ

1-1/2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
2 bardak süt
1/3 bardak pirinç
2 ila 3 yemek kaşığı şeker
bir tutam hindistancevizi.

Tereyağını düdüklü tencerede, kısık ateşte eritin. Süt ilave edin, karışımı orta ateşte kaynama derecesine getirin. Ocağı kısın, pirinç ve şekeri ilave ederek karıştırın. Arada bir karıştırarak yeniden kaynama derecesine getirin. Ocağı kısın, sütü kaynatmaya devam edin; sütün tencerenin kenarlarından taşmamasına dikkat edin. Kapağı kapatın, basınç ayarını 2'ye getirin ve buhar çıktıktan sonra 12 dakika pişirin. Buharı boşaltın. Pudingi karıştırın. Üstünün kızarması için, sütlacı 1 litrelik yağlanmış fırın kabına veya büyük tabağa aktarın. Sütlacın üstüne biraz hindistancevizi serpin. Isı kaynağından 15-20 cm uzaklıkta, üst kısmı kahverengileşinceye kadar tutun. İyice soğutun.
