



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ TATLISI (SİNGAPUR)

3.5 su bardağı pirinç unu
2 çorba kaşığı nişasta
10 çorba kaşığı pandan suyu
Bir tutam yeşil gıda boyası
115 gram esmerşeker
3 çorba kaşığı susam
225 gram rendelenmiş hindistancevizi
Tuz

Pirinç unu, nişasta, tuz ve pandan suyunu karıştırın. Daha sonra gıda boyası, şeker ve susamı ilave edin. Özleşene dek yoğurun. Elinizde yuvarladıktan sonra rendelenmiş hindistancevizine bulayın.

Not: Pandan veya pandanus, Malaya kökenli, kama yapraklı bir bitkidir. Singapur mutfağında pilavlardan tatlılara kadar pek çok yerde kullanılır.

