



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ MANDALINALI PELTE

1 ay bardağı pirinç
3 su bardağı mandalina suyu
1 su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker
3 orba kaşığı nişasta

Pirinci biraz geçecek kadar su konur. Suyu çekene kadar kısık ateşte haşlanır. Üzerine su, mandalina suyu, şeker ve nişasta eklenir. Tekrar ateşe konur. Devamlı karıştırarak pıtır pıtır olana kadar pişirilir. Kaselere konur. Soğuk olarak servise sunulur.