PİRİNÇLİ PUDİNG

Malzeme :
150 gr. pirinç,
150 gr. şeker,
150 gr. meyve şekerlemesi,
1/2 litre süt,
1 yumurta,
10 gr. nişasta,
1,5 kaşık tereyağı,
50 gr. fındık,
50 gr. iç antepfıstığı,
1/2 fincan vanilya.

Yapılışı:
1- Pirinci ayıklayıp, yıkayıp ılık bir su içerisinde yarım saat ıslatınız.
2- Sonra bir tencereye koyup üzerine 1 bardak su, 1/2 lt. süt koyup karıştırmadan pirinçler uzayıncaya kadar pişiriniz.
3- Pirinçler pişince 150 gr. şekeri koyup 5-10 dakika şekerle kaynatınız.
4- Pişmiş pirinçleri verev verev fındık büyüklüğünde doğranmış meyva şekerlemesini tereyağını, vanilyayı, 1 yumurta sarısı ve 10 gr. nişastayı koyup karıştırınız.
5- Yağlanmış puding kalıbına yoksa küçük bir tencereye karışımı yarıyı biraz geçecek kadar koyunuz.
6- Benmari usulüyle ateşte veya fırında 1 saat pişiriniz.
7- Soğuduktan sonra servis tabağına ters çeviriniz.
8- İstediğiniz bir sosla servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:19871 • adı:PİRİNÇLİ PUDİNG • gönderen:Cenk Nizipli • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:16