



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU PİRİNÇ TATLISI

1,5 su bardağı şeker
4 adet armut
1 su bardağı pirinç
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı krema
1 çay bardağı antep fıstığı
20 cm parşömen kağıdı
2 yemek kaşığı margarin
Yeteri kadar su
Tuz

Geniş bir ve büyük bir sos tenceresinde 8 bardak su, yarım su bardağı toz şekeri ve soyulmuş armutları karıştırın. Parşömen kağıdından tencerenin genişliğinde bir yuvarlak kesip, tencerenin üstüne armutlara değecek şekilde kapatın.

Kaynar hale getirip üstü yarı örtülü şekilde, arada bir çevirerek armutlar yumuşayınca kadar pişirin.

Orta bir sos tenceresinden 2 yemek kaşığı margarin, 3/4 fincan su, 1 su bardağı pirinç ve bir tutam tuzu karıştırın. Orta dereceli ateşte suyu çekilene kadar pişirin. İçine yarım su bardağı sütü üzerine koyun ve sık sık karıştırarak, sıvı tamamen çekilene kadar pişirin. Daha sonra yarım su bardağı toz şeker ve kalan sütü ekleyin, aynı şekilde sıvı çekilene kadar pişirin.

Ateşten alıp içine kremayı ekleyin. Pirinç tatlısını kaselere pay edin, üzerini armut ve fıstıklarla süsleyin