



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖGÜRTLENLİ MUZLU PİRİNÇ

MALZEMELER

Süt 800 ml

Kahverengi seker 60 gr

Sap anason 11 adet

Pirinç 400 gr

Muz suyu 400 ml

Muz 3 adet

Dondurulmus dag çayı, çözülmüs 300 gr

Dondurulmus ahududu, çözülmüs 300 gr

Sofra sekeri 100 ml

Tarçın

Nane yaprakları (süslemek için)

YAPILIŞ TARİFİ

Süt, seker ve 1 sap anasonu kaynatın ve pirince karıştırın. Orta ısıda zaman zaman karıştırarak sisene kadar bekleyin. Muz suyunu ilave edin ve tüm sıvı emilene kadar pisirin. Sap anasonu çıkarın. Muzları soyun ve ince şekilde dilimleyin. Meyvayı sofra sekerine bulayın ve tarçın ilave edin. Pirinci, soguk suyla durulanmis kalıplara dökün ve tabaklara bosaltın. Pirincin etrafına meyva dizin ve kalan sap anasonları ve nane yapraklarını garnitür olarak ilave edin.
