



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORDURE DE RİZ

(Kenarlı Pirinç Tatlısı)

1/2 l. süt
10 gr. jelatin
65 gr. pirinç
1 paket vanilya
100 gr. şeker
250 gr. taze çilek

Pirinci vanilyalı süt içinde bir saat kaynatınız.
Yıkanmış ve durulanmış jelatinleri şekeri, süte ilâve ediniz.
Ateşten alınız, soğumaya bırakınız ara sıra karıştırınız.
Koyulaşmaya başlarken yuvarlak, ortası boş bir kalıba dökülür, ortasına taze çilek konur.