



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ HİNDİSTANCEVİZLİ PİRİNÇLİ PUDİNG

- 4 su bardağı süt
- 1,5 çay bardağı hindistancevizi
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1,5 çay bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 kase çilek

Tencerede 2 yemek kaşığı eritilmiş margarini süt, 1,5 çay bardağı hindistancevizi 1 su bardağı toz şeker, vanilyayı karıştırın. Kaynamaya başladığında içine pirinçleri ekleyip orta ateşte 10 dakika pişirin. Bu sırada rondada çilekleri püre haline gelinceye kadar karıştırın.Fırınınızın ızgarasını çalıştırın. Pirinçli karışımı pişirme kaplarına dağıttıktan sonra üzerine pudra şekeri ve hazırladığınız sosun yarısını yayın. Üstü kızarana kadar fırında tuttuktan sonra servis yapın.

