



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ PİRİNÇ TATLISI

Tuğrul Şavkar

45 gr. tereyağı (3 çorba kaşığı)
45 gr. kısa taneli pirinç (3 çorba kaşığı)
30 gr. esmer şeker (2 çorba kaşığı)
900 ml. süt (3 su bardağı)
1/2 adet limon kabuğunun rendesi
1 tutam rendelenmiş hintceviz (muskat)

Fırınınızı 150°C'ye ayarlayıp ısıtın. Sütü alabilecek genişlikte siğ bir fırın kabını yağlayın.

Kabın içine pirinçleri, şekeri ve tereyağını koyun. Sütü ve limon kabuğu rendesini katarak karıştırın. Üzerine rendelenmiş hintcevizini serpererek sıcak fırına sürün ve 30 dakika pişirin.

Bu süre sonunda tatlıyı fırından alarak tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Yeniden fırına sürün. Pirinçler tamamen yumuşayıp, pirinç tatlısı koyu bir kıvam alıncaya kadar yaklaşık 2 saat pişirin. Pişme süresi boyunca tatlıyı ara sıra fırından çıkartıp karıştırın. Son 30 dakika, üzerinin kabuk tutmasını sağlamak için tatlıyı karıştırmayın. Fırından çıkan tatlınızı ılınmaya bırakın. İlininca üzerini taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.