



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLASGOW TATLISI

125 gr (2/3 su bardağı) pirinç (yıkayıp soğuk suda 30 dakika bekletilerek süzölmüş)

250 gr (1+1/4 su bardağı) süt

250 gr (1 su bardağı) krema

60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi

1 tatlı kaşığı tarçın

Bütün malzemeyi bir tencereye koyunuz. Daha büyük bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurup küçük tencereyi içine oturtunuz. Tencerenin üstünü kapatıp arasına karıştırarak orta ateşte 50-55 dakika, pirinçler yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereleri ateşten alıp küçük tenceredeki karışımı 500 gr'lık (2+1/2 su bardağı) bir sufle kabına boşaltarak oda sıcaklığında ılıtınız.

Kabı buzdolabında 3 saat, tatlı tutana kadar beklettikten sonra soğuk olarak servis ediniz.
