



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ KAYISILI PİRİNÇ TATLISI

500 ml süt
125 g hindistancevizi rendesi
50 g pirinç
1 ubuk tarçın
1 parça limon kabuğu
4 yaprak açık renkli jelatin
200 g krema
1 paket vanilya
750 g kayısı
2 orba kaşığı dilimlenmiş badem
2 orba kaşığı şeker
3-4 orba kaşığı limon suyu
1 orba kaşığı tereyağı
Biraz limon otu (melis)

Sütü hindistancevizi ile bir taşım kaynatın, bir tülbentten geçirin, tlbentteki hindistancevizini iyice sıkın. Sütü, pirinç, tarçın ve limon kabuğu ile kaynatın, ateşi kısın ve pirinci 30 dakika demlemeğe bırakın, arada bir karıştırın. Jelatini 5 dakika süreyle soğuk suya bastırın. Tarçın ve limon kabuklarını sütlü pirinçten çıkarın. Tatlıyı biraz soğumaya bırakın. Jelatini ellerinizin arasında iyice sıkın ve sütlü pirincin içinde eritin. Sütlü pirinci soğuk bir yere kaldırın. Sertleşmeye yüz tutunca çırpılmış krema ve vanıyla karıştırın. Sütlü pirinci 6 küçük kaba doldurun ve 6 saat (1 gece) bozudolabında sertleşmeye bırakın. Kayısıları yıkayın, çekirdekleri çıkarın ve dilimleyin. Bademleri teflon tavada pembeleştirin, bir tabağa alın. şekeri aynı tavaya dökün ve karamel haline getirin, limon suyu dökerek karıştırın, tereyağı ilave edin. Kayısıları bu karışımın içine atarak biraz karıştırın. Kalıpları ters çevirerek sütlü pirinci tabaklara dizin. Kayısı, badem ve limon otu yaprakları ile dekore edin.