



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KHEER

4 yemek kaşığı basmati pirinç
1 yemek kaşığı jasmine pirinç
100 gr hindistancevizi sütü
4 su bardağı toz şeker
500 gr süt
1 adet çubuk tarçın
1 tatlı kaşığı kakule tozu
2 adet karanfil
1 tatlı kaşığı pirinç unu
Üzeri için;
1 çay kaşığı kuru üzüm
1 çay kaşığı kaju
1 çay kaşığı antepfıstığı

Tencerenin içine süt, basmati pirinç, Hindistan cevizi sütü, jasmine pirinç, toz şeker, tarçın, kakule tozu ve karanfili ekleyerek 20 dakika karıştırarak pişirin.
20 dakika sonunda kıvamını alması için pirinç ununu ekleyin ve özenle karıştırmaya devam edin.
Pirinçlerin şişmeye başlaması ile birlikte kheer yavaş yavaş kıvam almaya başlayacaktır.
Kheer yoğun bir kıvam aldığı anda ocağın altını kapatın.
Kheer'i servis edeceğiniz kaselere doldurup oda sıcaklığında dinlendirin.
Buzdolabında 30 dakika soğumaya bırakın.
En son kaselerin içine kuru üzüm, kaju ve antep fıstığı serpiştirin.

