



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMPARATORİÇE (FRANSA)

1/2 l. süt
10 gr. jelatin
65 gr. pirinç
1 paket vanilya
100 gr. şeker
250 gr. çarpılmış krem şanti
100 gr. meyve şekerlemesi

Pirinci vanilyalı süt içinde bir saat kaynatınız.
Yıkanmış ve durulanmış jelatinleri şekerini, süte ilâve ediniz.
Ateşten alınız, soğumaya bırakınız ara sıra karıştırınız.
Koyulaşmaya başlarken içine şekerlemelerini, çarpılmış biraz katılmış krem şanti ilâve ediniz hemen kalıplara boşaltınız.

Not: Bu tatlı genel olarak ahududu, frenk üzümü sosu ile servis yapılır. Küçük tabaklarda servis edilir.
