



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ PİRİNÇ TATLISI

1 paket jöle
3 su bardağı süt
1 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı margarin
1,5 su bardağı pirinç
200 gr böğürtlen
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı toz şeker

Pirinci yıkayıp süzün ve 2 su bardağı su ile haşlayın. Sütü bir kabın içine alın ve unla nişastayı ekleyerek sütün içinde eritin. Sütlü unlu karışımı yavaş yavaş pirinci ve ardından şekeri ve margarinini ilave edin ve kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirin ve ocağı kapatıp soğumaya bırakın. Böğürtlenleri blendırdan geçirin ve püre haline getirin. 2 su bardağı sıcak suyun içine jöleyi ve püre halindeki böğürtlenleri ekleyin. Jöle eridikten sonra 1 su bardağı soğuk su ekleyin ve karıştırın. Pirinç tatlısı kupların 2/3 lük kısmına kadar doldurun. Üzerlerine hazırladığınız jöleyi paylaşın. 1 gece buzdolabında bekletin. Bol ceviz ve böğürtlenle süsleyerek servis edin.

