



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI PİRİNÇ TATLISI

100 gr. badem
2 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
2 kahve fincanı pirinç
4 yumurta
2 kaşık taze krema
1 kahve kaşığı vanilya

Bademi 1 dakika kadar haşlayıp çıkarın, kabuklarını soyduktan sonra iyice dövün. Şeker ve pirinci süte atıp kaynatın, sonra bademleri katın ve pirinçler ezilmeden indirin. 4 yumurtayı iyice karıştırıp katın ve fırına verin. Vanilyalı kremayı sütle çırpıp tatlı soğuduktan sonra üzerine gezdirin.

Afiyet Olsun