



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PİRİNÇ PUDİNGİ

100 gram pirinç
1 litre süt
2 adet limon rende
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı pirinç unu
7 adet taze çilek
40 gr bitter çikolata

Bir tencerede sütü, rende limonu, vanilyayı ve pirinci kaynatın. Kaynayan süte şeker ve sulandırılmış pirinç unu ilave edin. 2 dakika kaynatın ve arzuya göre değişik kaselere doldurun ve soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Çilekleri batırarak oda soğukluğunda bekletin. İsteğe göre süsleyip servis edin.