



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALINALI PİRİNÇ TATLISI

Malzeme (4 kişilik):

150 gr. pirinç (bol suyla birkaç kez yıkanmış),

2 su bardağı süt (yarım litre),

1 kahve kaşığı vanilya,

1 tutam tuz,

1 yumurta,

2 mandalina,

75 gr, (4 tepeleme çorba kaşığı) toz şeker,

30 gr. tereyağı (2 çorba kaşığı).

Şurubu:

3/4 su bardağı su,

100 gr. tozşeker (7 çorba kaşığı).

Yıkanmış pirinci büyük bir tencerede, orta ateşte, bol kaynar suda yaklaşık 5 dakika haşlayın. Pirinç yumuşayınca tencereyi ateşten alıp pirinci bir kevgire boşaltarak süzün.

Süzülmüş pirinci tekrar tencereye aktarın süt, vanilya ve tuzu ilave edin. Tencerenin ağzını yarım kapatarak, ağır ateşte, 30-35 dakika pirinçler sütü hemen hemen tamamıyla çekinceye kadar pişirin. Son 5 dakikada şekeri ilave edin.

Bu arada yumurtayı sarısı akına karışacak kadar çırpın. Mandalinaları yıkayıp kabuklarını rendeleyin.

Tencereyi ateşten alınca çırpılmış yumurta, mandalina, kabuğu rendesi ve tereyağı ilave edin.

Orta boy bir tencerede 100 gr. şekeri 3/4 su bardağı su ile 2-3 dakika sürekli karıştırarak kaynatıp tencereyi ateşten alın. Mandalinaları kabuklarıyla beraber 4'e bölüp şurubun içine atın.

Bir sufle kabının içini yağlayıp pirinçli karışımı kabın içine doldurun. Pirinçler soğuyunca kabı bir kaç saniye sıcak suya batırıp, alt üst ederek tatlıyı bir servis tabağına aktarın.

Mandalinaları şuruptan çıkarıp süzdükten sonra tatlının üzerine yerleştirip tatlınızı servis edin.