



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGOLU PİRİNÇ TATLISI

- 1 su bardağı pirinç
- 2 adet mango
- 5 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 kutu hindistancevizi sütü
- $\frac{3}{4}$ su bardağı su
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı margarin

Pirinci 1 su bardağı su ile 20-30 dakika dinlendirin. Suyunu süzmeden üzerine $\frac{3}{4}$ su bardağı su ve hindistancevizi sütünün $\frac{1}{4}$ ünü, 1 yemek kaşığı şekeri, 1 tatlı kaşığı margarin ve bir çimdik tuzu ekleyip karıştırın. Kaynama noktasına getirin. Kapağı yarı kapalı olarak yaklaşık 20 dk kısık ateşte pirinçler suyu ve sütü çekene kadar pişirin. Pirinçler suyu ve sütü tamamen çekince altını kapatın ve 10 dakika üzeri kapalı olarak dinlendirin.

Diğer bir kaba kalan Hindistancevizi sütü ile şekeri ekleyin. Şekeri sütü kaynatmadan karıştırarak eritin. Sosun altını kapatın. Pirinçleri kaselere paylaşın. Üzerlerine hazırladığınız sosu paylaşın. En üstü mango dilimleriyle süsleyerek ılık olarak servis edin.



Fotoğraf "sudegöl" tarafından gönderildi. 30.10.2016