



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PİRİNÇ

4 adet şeftali
500 gr. çilek
Yarım su bardağı pirinç
4 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket limonlu jöle
2 paket krem şanti

Şeftalilerin ikisini ve çileklerin bir kısmını ayırın. Kalan şeftali ve çilekleri küp şeklinde doğrayın. Pirinçleri iki su bardağı süt, vanilya ve bir tutam tuzla kaynatın. Çok kısık ateşte 25 dakika demlendirin. Jöleyi hazırlayıp, pirince katın. 15 dakika buzdolabında soğutun. Krem şantiyi kalan soğuk sütle çırpın. Doğranmış meyveleri ve krem şantiyi pirinçle karıştırın, suyla çalkalanmış bir kalıba boşaltın, 4-5 saat buzdolabında bekletin. Meyvelerle süsleyerek servis yapın.