



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PİRİNÇLİ TATLI

150 gr pirinç
600 ml. süt
170 gr toz eker
1 ay kaşığı vanilya
100 gr böęürtlen
tarçın
tuz

Pirinç, su ve tuzu büyükçe bir tencerede, sıkça karıştırarak haşlayın. Hařlanan pirinç, süt ve ekeri birleştirilip bir tencerede kısık ateşte, yine karıştırarak 20 dakika pişirin. Piřmesine yakın vanilyayı ilave edin. Tatlı kuplarına paylaştırın. Oda sıcaklığında bir süre beklettiğiniz tatlıları, buzdolabında soğutun. Üzerini böğürtlen ve tarçınla süsleyerek servis edin.

