



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI HİNDİSTANCEVİZLİ MUS

<https://www.elele.com.tr>

- 2 bardak nar suyu
- 3 çay kaşığı toz jelatin
- 1/4 bardak bal
- 2 bardak hindistancevizi sütü
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 bardak nar tanesi
- 4 kaşık çekilmiş hindistancevizi

Orta büyüklükteki bir kaba nar suyunun 1/4'ünü koyun ve üzerine jelatini serpiştirin. Birkaç dakika bekleyerek kıvam almasını sağlayın. Bir başka tencereye nar suyunun kalanını ve balı koyun, kaynamaya bırakın. Kaynayan nar suyuna diğer kaptaki hazırladığınız jelatinli narı ekleyin. İyice karıştırarak jelatinin çözülmesini sağlayın. Ocaktan alıp oda sıcaklığına gelinceye kadar ara ara karıştırın. Hindistancevizi sütünü ve vanilyayı ekleyip iyice homojen bir hale gelinceye kadar karıştırın. Servis kaplarına paylaşırıp buzdolabında tüketmeden önce en az 3-4 saat bekletin. Üzerine hindistancevizi serpiştirin. Nar tanelerini de ekleyip servise hazır hale getirin.

