



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PALMIYE ŐEKERLİ HİNT İRMIĞİ PUDİNGİ (MALEZYA)

3 litre su  
200 gram Hint irmiĐi (Sago)  
200 gram palmiye Őekeri  
1 su bardaĐı su  
250 ml hindistancevizi sŭtŭ

Suyu bŭyŭk bir tencerede kaynatın. Hint irmiğini suya ekleyip dibinin tutmaması iin devamlı karıştırarak 10 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp kapağı kapalı bir Őekilde 10 dakika bekletin. İrmiği sŭzŭn. Nişastasından ayrılması iin sudan geirerek durulayın. Suyunun iyice sŭzŭlmesi iin sŭzgete bekletin. İrmiği kŭŭk servis kaplarına paylaştırın. Palmiye Őekerini suyla birlikte kŭŭk bir tencereye alın. Karıştırarak Őeker eriyene kadar ağır ateşte pişirin. Őekerli suyu soğumaya bırakın. Servis kaplarındaki irmiğin ŭzerine hindistancevizi ve soğuyan palmiye Őekeri Őurubunu gezdirip servis yapın.

