



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PER KONDE

Tuğrul Şavkar

150 gr. kırık pirinç
1 lt. süt (4 su bardağı)
100 gr. tozşeker
2 çay kaşığı vanilin
8 adet komposto armut yarımı
16 adet kiraz şekeri
250 gr. kayısı marmelatı (ılındırılmış)

Pirinç ayıklayıp yıkayın ve süzdürün. Sütü, pirinç, şeker ve vanilini bir tencereye koyup, karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, pirinçleri iyice yumuşayınca kadar pişirin. Pirinçler piştikten sonra tencereyi ateşten alıp bir kenarda soğumaya bırakın.

Porsiyonluk 8 muhallebi kâsesinin 1/4'ünü tenceredeki malzeme ile doldurun. Üzerlerine birer tane komposto armut yarımını yerleştirin. Armut yarımının iki yanına birer kiraz şekeri koyun.

İlindırılmış marmelatı, 2 - 3 çorba kaşığı sıcak su ekleyip çırparak inceltin. Ilık marmelat ile kâselerin üzerini tamamlayıp, buzdolabında soğutarak servis yapın.

