



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ LOKUMU

- 1 su bardağı pirinç
- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 2 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı hindistancevizi

Pirinci yıkayıp üzerini kapatacak kadar sıcak su koyun. Bir saat bekletin. Bir tencereye su ve sütü alıp içine pirinci dökün, kaynamaya başlayınca altını kısın.

Pirinçler açılıp kıvamı koyulaşınca içine şekeri, hindistancevizini ve çok az suyla açtığınız nişastayı ilave edin ve birkaç dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alınca içine 1 kaşık margarini katıp eriyene kadar karıştırın. Dibini ıslattığınız yayvan bir kaba döküp kaşıkla düzeltin. Bir gece dolapta bekletin. Ertesi gün tatlıyı lokum büyüklüğünde dilimlere kesip, bolca hindistan cevizine bulayın.
