



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ MÜCVERİ

- 1 su bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı esmer şeker
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un

Süt ve bir çorba kaşığı şekeri kaynatın. Pirinci ilave edip 15 dakika pişirin, 30 dakika demlenmeye bırakın. Yumurtayı, yumurta sarısını ve kalan şekeri çırpın. İçine unu ve pirinci de katıp karıştırın. Eritilmiş tereyağında mücver gibi pişirin. Üzerini dilediğiniz meyvelerle süsleyerek servis yapın.