



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ PATLAĞI TATLISI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

250 gr beyaz pirinç patlağı
250 gr kırmızı pirinç patlağı
1 paket marshmelov
Tereyağı

Tatlınızın sosunu hazırlamak için geniş bir borcama ihtiyacınız olacak. Borcamın tabanına tereyağını her köşesine gelecek şekilde yedirin. Üzerine marshmelovları dizin. Borcamı fırına alın ve 190 derecede 15 dakika kadar pişirin. Bir cam kase içerisine döktüğünüz kırmızı pirinç patlaklarının üzerine pişirdiğiniz ve erimiş olan marshmelov karışımından dökün, karıştırın. Başka bir cam kase içerisine koyduğunuz beyaz pirinç patlaklarına da marshmelov sosundan koyarak aynı şekilde karıştırın. Bir borcamın tabanını bir miktar sıvı yağ ile yağlayın. Borcama önce kırmızı pirinç patlaklarını sonrada üzerine beyaz pirinç patlaklarını dökün. Tatlınız hazır, dilimleyerek servis tabağınıza alabilirsiniz.

