



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ PUDİNGİ

İçindekiler

15 g (1/4 çorba kaşığı) tereyağı veya margarin

600 ml süt

50 g pirinç

25 g (2 çorba kaşığı) toz şeker (veya tercihinize göre daha az)

rendelenmiş muskat

Clipso'nun buhar sepetini ve ayağını çıkarın. Yağı kapağı açık olarak tencerede eritin. Sütü ilave edin ve yüksek ısıda kaynatın. Pirinci ve şekeri koyun ve ara sıra karıştırarak tekrar kaynatın. Isıyı sütün kaynamaya devam edeceği ve taşmayacağı bir dereceye kadar düşürün. Kapağını kapatın ve ısıyı değiştirmeden basıncı en yüksek dereceye ayarlayın. Isıyı azaltın ve 12 dakika yavaş yavaş pişirin. Buharı yavaşça serbest bırakın. Pudingi karıştırın. Üstünü kızartmak için, tencerenin içindekileri yağlanmış bir fırın kabına aktarın. Üzerine muskat ekin ve kızgın ızgaranın altında birkaç dakika kızarmasını sağlayın.
