



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİRİNÇ TATLISI

- 1.5 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı soya yağı
- 5 adet yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1 adet limonun suyu

Pirinci ılık suda 10 dakika kadar bekletin ve suyunu süzün. Bir tencerede soya yağını kızdırıp pirinç ve sütü ilave edip karıştırın. Piştikten sonra ocaktan alın ve soğumasını bekleyin. Yumurtaları ekleyip karıştırın. Karışımı fırın kabına boşaltın. 150 derece ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Ayrı bir tencerede şeker ve suyu iyice kaynatın. Limon suyunu ilave edin ve karıştırın. Fırından çıkarttığınız tatlının üzerine hazırladığınız şerbeti dökün. Ilık olarak servis yapın.

---