



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PİRİNÇ TATLISI

1 bardak pirinç
Tuzlu su
2 bardak süt
1 çorba kaşığı krema
Biraz vanilya şeker
Kiraz kompostosu

Pirinci tuzlu suda 5 dakika pişirin. Süzüp durulamaya bırakın.

Süt ve kremayı vanilya ile pişirin. Ateşten alıp pirinci ilave edin. Tekrar ateşe oturtun. Çok hafif ateşte 30 dakika daha pişsin.

Dibinin tutmaması için devamlı karıştırın. Zevke göre biraz şekerle tatlandırıp, soğumaya bırakın. Servis yaparken, kiraz kompostosunu, pirinç tatlısının üzerine dökün.
