



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİRİNÇLİ DONDURULMUŞ MEYVELER

1 su bardağı hafif haşlanmış pirinç  
2 adet büyük boy şeftali  
100 gr çilek  
100 gr vişne  
2 adet elma  
1 paket kremşanti  
1/2 su bardağı süt  
1 çay kaşığı tarçın

Önce şeftalilerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. Vişne ve çileklerin sap kısımlarını temizleyip iyice yıkayın. Elmaları yıkayıp kabuklarını soymadan içlerini oyup çekirdek kısımlarını temizleyin. Bir kaseenin içinde haşlanmış pirinç, süt ve krem şantiyi karıştırıp krema haline getirin. İçine doğramış olduğunuz şeftali, çilek ve vişneleri ekleyip karıştırın. Hazırlamış olduğunuz bu meyve salatasını içleri oyulmuş elmaların içlerine doldurun. Üzerlerine tarçın serpiştirip 1 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın. Soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

---