



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRİNÇLİ KARMEL

MALZEMELER

- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı süt
- 1 paket vanilyalı puding
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı kakao
- 100 gr. çilek
- 1 adet elma
- 1 çay bardağı su

HAZIRLANIŞI

Önce pirinci bir tencerede diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın ve suyunu süzün. Ayrı bir tencerede sütü biraz kaynatın. İçine vanilyalı puding ve şekerini ekleyin. Pirinci de ekleyip koyulaşana kadar karıştırın. Koyulaşınca bunu kaselere boşaltıp buzdolabında soğumaya bırakın. Bir kaseenin içinde su ve kakaoyu karıştırın. Soğumuş olan karmelinizi servis tabağına alt üst ederek alıp. Üzerine hazırlanmış olan kakaolu karışımdan dökün. Üzerini elma ve çilek dilimleriyle süsleyerek servis yapın.