



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ MEYVE

Elif Korkmazel

4 adet şeftali
500 gr. ilek
1/2 su bardağı pirinç
4 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket limonlu jöle
2 paket krem şanti

Şeftalilerin iki tanesini ve çileklerin bir kısmını ayırın. Kalan şeftali ve çilekleri küp şeklinde doğrayın. Pirinçleri iki su bardağı süt, vanilya ve bir tutam tuzla kaynatın. Çok kısık ateşte 25 dakika demlendirin. Jleyi zerindeki tarife göre hazırlayıp pirince katın. 15 dakika buzdolabında soğutun. Krem şantiyi kalan soğuk sütle çırpın. Doğranmış meyveleri ve krem şantiyi pirinçle karıştırın, suyla çalkalanmış bir kalıba boşaltın, 4-5 saat buzdolabında bekletin. Meyvelerle süsleyerek servis yapın.