



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ MEYVE TATLISI

500 gram kayısı
1 su bardağı şeker
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı üzüm
1 çay kaşığı tarçın
6 adet karanfil
1 havuç rendesi
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı hindistancevizi
1 yemek kaşığı margarin

Kayısıları akşamdan ıslatalım. Sabahleyin kayısıları yıkayıp 5 dakika haşlayalım. Soğumaya bırakıp diğer tarafta haşlanmış pirincin içine 1 kaşık şeker rendelenmiş havuç üzüm ve tarçını yağı koyup iyice karıştıralım. İçini açtığımız kayısıların içine yerleştirip tepsiye dizelim üzerine şeker serpiştirip bir bardak su ve karanfili ekleyip tepsiyi folyo ile sarıp 25 dakika pişirelim. Soğuyunca hindistan cevizine bulayıp servis yapalım.