



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ PUDİNG

<https://www.reisgida.com.tr>

220 Gr Reis Pirinç
1,5 Litre Süt
200 Gr Toz Şeker
1 Çubuk Tarçın
1 Çubuk Vanilya
Yarım Limonun Rendelenmiş Kabuğu
300 Gr Karışık Meyve

Süt, şeker, vanilya, tarçın kabuğu ve rendelenmiş limon kabuğunu büyük bir tencereye alıp orta ateşte kaynatın. Pirinçleri ilave edip ateşi kısarak 40 dakika pişirin. Çubuk vanilya ve tarçını tatlının içinden çıkarın. Tatlıyı oda ısısında soğutup içine orman meyvelerinin yarısını ekleyin. Hafifçe karıştırıp kaselere paylaştırın. Buzdolabında 3 saat bekletin. Üzerlerini kalan meyvelerle süsleyip servis yapın.

