



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRİNÇLİ PUDİNG

Malzeme :

150 gr. pirinç,
150 gr. şeker,
150 gr. meyve şekerlemesi,
1/2 litre süt,
1 yumurta,
10 gr. nişasta,
1,5 kaşık tereyağı,
50 gr. fındık,
50 gr. iç antepfıstığı,
1/2 fincan vanilya.

Yapılışı:

- 1- Pirinci ayıklayıp, yıkayıp ılık bir su içerisinde yarım saat ıslatınız.
- 2- Sonra bir tencereye koyup üzerine 1 bardak su, 1/2 lt. süt koyup karıştırmadan pirinçler uzayıncaya kadar pişiriniz.
- 3- Pirinçler pişince 150 gr. şekerini koyup 5-10 dakika şekerle kaynatınız.
- 4- Pişmiş pirinçleri verev verev fındık büyüklüğünde doğranmış meyva şekerlemesini tereyağını, vanilyayı, 1 yumurta sarısı ve 10 gr. nişastayı koyup karıştırınız.
- 5- Yağlanmış puding kalıbına yoksa küçük bir tencereye karışımı yarıyı biraz geçecek kadar koyunuz.
- 6- Benmari usulüyle ateşte veya fırında 1 saat pişiriniz.
- 7- Soğuduktan sonra servis tabağına ters çeviriniz.
- 8- İsteddiğiniz bir sosla servis yapınız.