



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ PUDİNG

1 su bardağı pirinç
1 paket vanilya
1 lt. süt
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
3 yumurta
1/2 çorba kaşığı pirinç unu
1/2 su bardağı şeker
Salçası için:
1 ölçü meyveli salça

Pirinci ayıklayıp yıkayınız. 2,5 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişiriniz. Yumurta sarılarını nişasta ile karıştırınız. 1/2 su bardağı sütle ezip pirince katınız. Sütün tamamını katıp karıştırınız. Yumurta aklarını çarparak katı kar haline getiriniz. Kaynayan sütle ılık-laştırıp, şekerle birlikte pirinçli süte ilave ediniz. Bir taşım kaynatıp ocaktan alınız. Jelatini katıp karıştırınız. Şekilli kalıbı hafif yağlayınız. Ilıklştırılan sütlü tatlıyı kalıba döküp buzdolabında sertleşinceye kadar dondurunuz. (3-4 saat). Kalıbın dışını ılık suya batırarak servis tabağına ters çeviriniz. Üzerine meyveli salça döküp meyve kompostosu ile süsleyiniz.