



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ ŞEFTALİ TATLISI

- 1 su bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı hindistancevizi
- 4 adet orta boy şeftali
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı su
- 1 çay bardağı dövülmüş antepfıstığı
- Üzerine:
- 2 çorba kaşığı bal

Haşlayıp süzdüğünüz pirincin içine hindistancevizini katıp karıştırın. Diğer tarafta kabukları soyulmuş ve küp doğranmış şeftaliyi bir tencereye alın. İçine zencefil, toz şeker ilave edip kısık ateşte pişirin. Ayrı bir kaptaki nişastayı su ile açıp pişen harcın içine katın. 2-3 dakika daha pişirdikten sonra soğuması için tencereyi bir kenara alın. İçlerini dolduracağınız kadehleri su ile çalkalayın. Sırasıyla antepfıstığı, pirinçli karışım, şeftali harcı ve tekrar antepfıstığı olacak şekilde doldurun. Malzemeler bitene kadar işleme devam edin. Üzerlerine bal gezdirip buzdolabında 1 saat beklettikten sonra servis yapın.

