



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ TARÇINLI FRAPPE

300 gr Jasmine kokulu pirinç
800 gr İçim Süt
40 gr toz şeker
Toz tarçın
12 adet buz
Tuz

Pirinç yıkayın ve süzün. 600 ml su ve yarım çay kaşığı tuz ile birlikte orta boy bir sos tenceresine alıp kaynamaya koyun. Kaynama noktasına gelince ateşi kısın ve üstü kapalı olarak pirinçler yumuşayıp suyunu çekene kadar yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Ateşten alıp üstü kapalı olarak 5 dakika dinlendirdikten sonra pirinç geniş bir tabağa yayarak 5 dakika daha dinlendirin. Pirinçleri buzlar, süt, şeker ve bir tutam tuzla birlikte blenderden geçirin. Frappe'nizi 4 servis bardağına paylaştırıp üzerine tarçın serperek servis edin.

