



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇUNU TATLISI

8-10 kişilik Malzemesi
Yarım paket (125 gr) margarin
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
4.5 su bardağı (650 gr) pirinç unu
1 çay bardağı tozşeker
6 yumurta
Şurup için:
3 su bardağı su
3 su bardağı tozşeker
Yarım limon suyu
2 çorba kaşığı çekilmiş fındık

Yarım paket margarin tencerede eritin. 4 bardak su ve bir tatlı kaşığı tuz ilave edip kaynatın. Ateşi kısın ve pirinç ununu azar azar dökerek ilave edin. Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin. Koyu bir hamur kıvamına gelince ateşten alıp soğumaya bırakın. Tozşekeri ekleyip karıştırın. Yumurtaları ilave edip iyice yedirinceye kadar çırpın. Elinizi yağlayıp karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlayıp yassılaştırarak kurabiye şekli verin. Hazırladığınız kurabiyeleri yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 170-180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Şurubu hazırlamak için; 3 bardak su ve tozşekeri kaynatın. Şurup kıvamını alınca limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ateşten alıp soğumaya bırakın. Tatlıyı fırından çıkarınca üzerine soğuk şurubu dökün. Ilınınca fındığı serpip servis yapın.