



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PİRİNÇ TATLISI

2 su bardağı süt
3 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
1,5 su bardağı pirinç
25 gr bitkisel margarin
1 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
3 adet yumurta

Pirinci kaynar suda 1 saat kadar bekletin. Süzüp yıkamadan bir kenara koyun. Margarini orta boy bir tencerede eritin. Üzerine pirinci ekleyip orta ısılı ateşte, sürekli karıştırarak 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine süt ve portakal suyunu ilave edip tozşeker ya da düşük kalorili tatlandırıcıyı ekleyin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp vanilyayı katın ve ara sıra karıştırarak ılık hale gelmesini bekleyin. Hafifçe ılık hale gelen karışımın üzerine yumurtaları teker teker kırıp iyice karıştırın. Karışımı fırına dayanıklı porsiyonluk gü-veç kaplarına aktarın. Tatlıyı 5 dakika önceden 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında 25-30 dakika kadar pişirip çıkarın. Soğumasını bekleyip servise sunun. Bu tatilimi üzerine hindistancevizi serpiştirebilirsiniz.