



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PULUT İNTİ (MALEZYA)

300 gram Glutinous (yapışkan pirinç)

Yarım çay kaşığı tuz

150 ml hindistancevizi sütü

1 adet pandan yaprağı

Sarmak için:

Muz yaprağı

Hindistancevizli iç için:

Yarım su bardağı esmer şeker

1 su bardağı su

1 adet pandan yaprağı

1 su bardağı hindistancevizi rendesi

Pirinci ayıklayıp su tamamen berraklaşana kadar birkaç defa yıkayın. Pirincin üzerini kapayacak kadar su koyup bir gece bekletin. Ertesi gün pirinci bir kez daha yıkayın ve süzün. Pirinci bir kek kalıbına veya ısıya dayanıklı bir kaba alın. Tuz ve hindistancevizi sütünü karıştırın ve pirincin üzerine dökün. Pirinci 30 dakika buharlı pişiricide pişirin. Muz yapraklarını düzgünce sıcak suya batırarak yumuşatın. Sıcak suya batırmış olduğunuz yaprakları kurulayın ve 4x4 cm'lik 12 adet kare ve 10x14 cm ebatında 12 adet dikdörtgen şeklinde kesin. Yemek kaşığı ile pirinci her dikdörtgenin tam ortasına gelecek şekilde yerleştirin. Tepeleme dolu bir çay kaşığı hindistancevizini her kare yaprağın üzerine koyun ve bunu da pirincin üzerine yerleştirin. Yaprakların uçları karşılıklı gelecek şekilde katlayın. Bu arada esmer şekeri ve suyu bir kaba alın. Şeker eriyinceye kadar karıştırarak pişirin. Koyulaşmaya başlayıp şurup kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Pandan yaprağını ve kalan hindistancevizi rendesini şerbete ekleyin. Kısık ateşte iyice koyulaşana ve lapa gibi olana kadar 10-15 dakika pişirin (sıvı kısmın çoğu buharlaşmış olmalı). Soğutun ve pirinç paketleri ile birlikte servis yapın.