



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN TATLISI

1 su bardağı haşlanmış pirinç,
2 kahve fincanı tozşeker,
4 su bardağı süt,
1 çorba kaşığı un,
1 çorba kaşığı buğday nişastası,
2 adet yumurta,
yarım çay kaşığı tuz,
1 çorba kaşığı margarin.
Şerbet için:
1 su bardağı tozşeker,
1 su bardağı su,
1 tatlı kaşığı limon suyu,
1 çay kaşığı vanilya

Önce şerbetini hazırlayın. Bunu için şeker ve suyu kaynatın. İnmesine yakın limon suyunu ilave edin. 1-2 dakika kaynatıp ateşten alın ve vanilyayı ekleyin.

Haşlanmış pirinci blendırdan geçirin. Tencerede sütü kaynatın. 2 kahve fincanı şekeri, tuzu, çekilmiş pirinci, unu ve nişastayı ilave edin. Karıştırma teli ile karıştırarak kısık ateşte pişirin. Soğuttuktan sonra, yumurtaları mikserle çırpın. Karışıma ilave edip, yağlanmış tepsiye tatlıyı iki parmak kalınlığında dökün.

önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembemsi bir renk alana dek pişirin. Soğuyunca kare kesip, önceden hazırlayıp soğuttuğunuz şerbeti dökün.

[ML® Gönpare için tıklayın](#)