



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAFRANLI PUDİNG

5 su bardağı süt
1 su bardağı pirinç unu
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 çay kaşığı safran

İlk işlem olarak safran, yarım çay bardağı soğuk suya ıslatılarak rengini çıkması için yarım saat bekletilir. Tencereye soğuk süt, toz şeker pirinç unu konur. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce margarin, vanilya ve suyuyla birlikte safran eklenir. Karıştırılır. 1 dakika sonra ateşten alınır. Kaselere pay edilir, soğuyunca servis edilir.
