



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZAFİRANLI PİRİNÇ TATLISI (SELÇUKLU)

Ömür Akkor

1/2 bardak pirinç
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı nişasta
1/2 su bardağı su
Bir tutam safran
2 su bardağı şeker

Pirinci bol su ile yıkayın. Yıkadığınız pirinci tencereye koyup suyunu ilave edin. Tencerenin altını yakın ve kaynamaya bırakın. Yarım bardak suda nişastayı eritin. Safranı da az su ile ıslayın. Pirinç 20 dakika haşlandıktan sonra tencereye şekeri, safranı ve nişastayı ilave edin. 10 dakika daha kaynadıktan sonra altını kapatıp kaselere doldurun. Soğutup servis edin.

