



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI SÜTLAÇ

2 adet ayva
1 litre süt
1,5 su bardağı ayva
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı pirinç unu

Ayvaların kabukları soyulur, çok ufak doğranır ya da rendelenir. Üzerine şekerin yarısı konur, çok kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Pirincin üzerine 2 su bardağı su konur ve kısık ateşte pirinçler şişene kadar pişirilir. İçinde su kalırsa zararı yoktur. Üzerine ayva, süt, pirinç unu ve kalan şeker ilave edilir. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kaselelere konur.