



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI SÜTLAÇ

- 1 dilim balkabağı
- 1 çay bardağı pirinç
- 3 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı pirinç unu
- 1 paket vanilya

Kabak soyulur, birkaç parçaya kesilir, üzerine şeker eklenir. kapaklı olarak, kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Diğer yanda pirincin üzerine 2 su bardağı su konur, kısık ateşte şeklini kaybedene kadar pişirilir. Sonra kabak çatalla ezerek püre yapılır. Üzerine pirinç, soğuk süt, pirinç unu eklenir. İyice karıştırılır. Orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır. Kaselele paylaşılır.