



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BÖĞÜRTLENLİ DUTLU SÜTLAÇ

1,5 lt. süt
200 gr. toz şeker
1 çubuk tarçın
1 çubuk vanilya
Yarım rendelenmiş limon kabuğu
2 yemek kaşığı margarin
220 gr. pirinç
100 gr. ilek
100 gr. böğürtlen
100 gr. dut

Margarin, süt, şeker, vanilya, tarçın kabuğu ve rendelenmiş limon kabuğunu büyük bir tencereye alıp orta ateşte kaynatın. Pirinçleri ilave edip ateşi kısarak 40 dk. pişirin. Çubuk vanilya ve tarçını tatlının içinden çıkarın ve tatlıyı oda ısısında soğutup, içine meyvelerin yarısını ekleyin. Hafifçe karıştırıp kâselere paylaşırın ve buzdolabında 3 saat bekletin. Üzerlerini kalan meyvelerle süsleyip servis yapın.

