



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SÜTLAÇ

1 çay bardağı pudra şekeri
250 gr. çilek
1750 gr. süt
Yarım limon suyu
1 fincan pirinç
1/2 fincan pirinç unu
2 bardaktan biraz fazla su
1/2 fincan nişasta
1 bardaktan biraz fazla şeker
1 tutam tuz

Çilekleri ayıklayıp, yıkayın. Bir borcama koyup, üzerine pudra şekerini serpin ve limon suyunu yayın. 2-3 saat dinlendirin. Kalan malzemeden bir sütlac yapın. Kâseleri boşaltın. Soğuyunca üzerine hazırladığınız çilekleri serpiştirin.