



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SÜTLAÇ

- 1 litre süt
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı kırık pirinç
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı çilek
- 1 paket vanilya

Çilekleri ayıklayıp, rondoda püre haline getirin. Pirinci yıkayıp tencereye alın. Üzerine bir su bardağı su ekleyip, kaynamaya bırakın. Pirinçler yumuşayınca sütü ekleyin, kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Özlenince şeker, vanilya ve çilek püresini katıp, 5 dakika kaynatıldıktan sonra kaselere paylaşın. Soğuyunca üzerlerini çilek ile süsleyip servise sunun.

