



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI SOSLU SÜTLAÇ

1 litre süt
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı buğday nişastası
Sosu için:
12 adet kayısı
1/2 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı buğday nişastası

Pirinci, aynı seviyede su ekleyerek suyunu çekene kadar pişirin. Sütü katıp arada karıştırarak 20 dakika pişirin. Nişastayı suyla açıp şekerle birlikte tencereye ekleyin. Beş dakika daha pişirip kaselere aktarın. Kayısları, toz şeker ve suyla yarı yarıya yumuşayana dek pişirin. Biraz suyla açılmış nişastayı ekleyin. Kıvam alana dek pişirin. Sütlacı, sosla servis yapın.

