



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİVİLİ SÜTLAÇ

1 litre süt
1,5 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 adet kivi
1 çay bardağı şeker

Pirincin üzerine 2 su bardağı su konur ve kısık ateşte şişene kadar pişirilir. Tencereye pirinç unu, haşlanmış pirinç, şeker konur, karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır, karıştırılır. Kaselele paylaşılır. Kiviler soyulur, blenderden geçirilerek püre yapılır. Bir kaba konur, üzerine şeker katılır. Kısık ateşte şeker eriyene kadar pişirilir. Sonra kivili karışım sütlacın üzerine taksim edilir.