



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU İNCİRLİ SÜTLAÇ

1 litre süt  
1 su bardağı şeker  
10 adet kuru incir  
1 çay bardağı pirinç  
1 çay bardağı pirinç unu  
1 paket vanilya

1 saat önceden kuru incirler ufak doğranır ve 1 su bardağı sıcak süte ıslatılır. Pirincin üzerine 1,5 su bardağı su eklenir ve yumuşayana kadar pişirilir. Tencereye süt, şeker, suyuyla birlikte pirinç, pirinç unu konur ve sürekli karıştırarak pişirilir. Kıvam almaya başlayınca sütüyle birlikte incir katılır. 5-6 dakika sonra vanilya eklenir, ateşten alınır. Sıcak olarak kaselere paylaşılır. Sonra buzdolabında soğutulur.

[ML® Kaklı Tatlı için tıklayın](#)