



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI SÜTLAÇ

2 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 paket vanilya
1 çorba kaşığı damla sakızı
1 çay bardağı pirinç
1 kilo mandalina
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı nişasta

Sütü bir tencereye döküp içine pirinçleri ekleyin. Kaynamaya bırakın. Pirinçler biraz pişince içine damla sakızı, vanilya ve şekeri ekleyin. Koyulaşınca kadar 15 dakika kaynatın. Koyulaşınca ocaktan alıp küçük kaplara boşaltın. Bu arada mandalina suyunu tencereye dökün. Üzerine şeker ve nişastayı aktarın 5 dakika daha pişirin. Bu kapların üzerine birer çorba kaşığı koyup soğutun. Soğuk servis yapın.