



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NAZLI AŞ

250 gram piring
750 gram kaynamış süt
75 gram şeker
20 gram tereyağı
1/2 vanilya çubuğunun yarısı

Önce ölçülü süt ve piring kaynatılır.

Şeker ve diğer maddeler de katılarak devamlı karıştırılır, kalınlaşınca kaselere bölüştürülür.

(Umumiyetle piring tatlılarına ateşten indirileceği vakit güzel kokulu olması için biraz gül suyu ilâve edilir.

Muhallebi ve buna benzer tatlılara da yenirken gül suyu serpilir.)

Not: Nazlı aşlar, sade olarak yenildiği gibi, mükellef malzeme ile, meselâ nazlı aş dolu tabaklara iyice dövülmüş badem ve iç cevizle de yenilir. Ve üzerine bol gül suyu dahi serpilir.