



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN AZİZ TATLISI

1,5 kahve fincanı Pirinç Unu
Yarım kahve fincanı Mısır Nişastası
7 su bardağı Süt
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı soğuk su
Tuz
1 kahve fincanı hindistancevizi
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 çay bardağı tuzsuz badem (kavrulup, kabukları soyulmuş)
1 kahve fincanı rendelenmiş portakal kabuğu

Bademleri robottan geçirin. Üzümleri yıkayıp süzün. Bir tencereye 7 su bardağı süt, bir tutam tuz, 1 kahve fincanı rendelenmiş portakal kabuğu ve toz şekeri koyup orta ateşe kaynatın. Bu arada bir kasede nişasta ve pirinç ununu, 1 su bardağı soğuk su ile karıştırın. Kaynamakta olan süte yavaşça karıştırarak bu karışımı ekleyin. Süt boza kıvamına gelince, ezilmiş badem, hindistancevizi ve 1 su bardağı üzümü atın. Karıştırarak tatlıya yedirin ve hemen ateşten alın. Tatlıyı kaselere boşaltıp soğutun ve dilediğiniz şekilde süsleyip, dilerseniz servis tabağına ters çevirerek, servis yapın.



Fotoğraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017