



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ SÜTÜ (ENDONEZYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 ölçü hindistancevizi sütü için:
1 ölçü su
1/2 ölçü hindistancevizi rendesi

hindistancevizi sütünü konserve olarak bulamazsanız 1/2 ölçü hindistancevizi rendesini 1 ölçü suyla ıslatın. 10-15 dakika bekletip hindistancevizi rendesini elinizle sıkarak çıkarıp atın. Kalan su hindistancevizi süttür.
