



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI SÜTLAÇ

<https://migros.com.tr>

3 su bardağı süt
1 çay bardağı pirinç
1 paket vanilya
1,5 çay bardağı şeker
8 adet hurma

1. Bir tencerede pirinçlerin üzerini geçecek kadar su ekleyip kaynamaya bırakın.
2. Pirinçler yumuşayınca üzerine sütü ekleyin ve kaynamaya devam ettirin.
3. Şekeri ve vanilyayı ilave edin.
4. Son olarak hurmaları doğrayıp içerisine ekleyin
5. Ocaktan alarak soğumaya bırakın.

