



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ SÜTLAÇ

6 su bardağı süt
5 su bardağı su
1 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı pirinç unu
4 yemek kaşığı toz şeker
250 gram kuru incir
Servisi için:
4 adet kuru incir
4 adet kuru kayısı
4 yemek kaşığı kuru üzüm

Sütlac hazırlamak için; bol suda yıkadığınız pirinçlerin fazla suyunu süzdürün.

Derin bir tencereye aldığınız pirinçleri su ilavesiyle, pirinçler uzayıp suyu çekene kadar kaynatın.

5 su bardağı sütü ekleyip tahta bir kaşık yardımıyla karıştırdıktan sonra kaynamaya bırakın. Küçük bir kaba aldığınız pirinç ununu kalan süt ilavesiyle pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Tencerede kaynamakta olan sütlac karışımıyla hazırladığınız pirinç unlu karışımı azar azar ılıştırıp tencereye aktarın.

Yumuşayana kadar sıcak suda beklettiğiniz kuru incirlerin fazla suyunu süzün. Küp şeklinde doğrayıp blenderdan geçirin.

Yaklaşık 15 dakika kadar kısık ateşte pişirdiğiniz sütlaca son olarak toz şeker ve püre inciri ekleyip kısa bir süre daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Servis kaselerine paylaştırdığınız sütlacı dört eşit parçaya böldüğünüz kuru meyve ilavesiyle süsledikten sonra soğuk olarak servis edin.

