



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KABAK SÜTLACI

1 kilogram balkabağı  
6 su bardağı süt  
2 su bardağı toz şeker  
Bir çorba kaşığı pirinç unu  
Bir çorba kaşığı buğday unu

Balkabağını soyup küp küp doğrayın.  
Sütü derin bir tencereye koyup kaynatmaya başlayın.  
Süt kaynadığında balkabaklarını içine ilave edin ve kabaklar yumuşayana kadar pişirin.  
Kabaklar pişince tencereyi ocaktan alıp kabakları blenderden geçirin ve tencereyi yeniden ocağa alın.  
Sütlacı kısık ateşte yeniden pişirmeye başlayın.  
Pirinç ve buğday ununu az miktarda sütle açıp tencereye ekleyin.  
Son olarak şekeri de ilave edip karıştırın.  
Kıvamı koyulaştığında ocaktan alıp kaselere bölüştürün.  
Soğuduğunda servis edebilirsiniz.

