



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI YARMALI SÜTLAÇ

1 dilim balkabağı  
1 çay bardağı aşurelik yarma  
3 su bardağı süt  
1 fiske tuz  
1 su bardağı şeker  
Su

Akşamdan ıslatılan yarma ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Kabak rendelenir. Üzerine su konur, dağılına kadar kaynatılır. Üzerine suyu süzölmüş yarma, tuz, şeker ve süt ilave edilir. Orta ateşte sürekli karıştırarak pıtır pıtır olana kadar pişirilir. Komposto kaselerine paylaşılır. Buzdolabına konur. Soğuk olarak ikrama sunulur.