



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVUNLU SÜTLAÇ

<https://migros.com.tr>

1 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı toz salep  
5 su bardağı süt  
1 adet kavun  
1 su bardağı toz şeker

1. Pirinçleri haşlamak için 1 su bardağı su ile birlikte pirinçleri tencerede haşlayın.
2. Süt ve toz şeker ilave ederek şekerler eriyene kadar kaynatıp karıştırın.
3. Kavunun kabuklarını soyarak mutfak robotu ile püre haline getirin.
4. Salep ve püre haline gelen kavunu pirinçlere ilave ederek karıştırın.
5. Kaynayan karışım bir süre sonra katı bir kıvama gelecektir.
6. Küçük kaselere eşit şekilde paylaştırdıktan sonra soğuması için buzdolabında bekletin.

