



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUNLU SÜTLAÇ

2 dilim tatlı kavun
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı şeker
3 su bardağı süt
1,5 çay bardağı pirinç unu

Kavun blenderden geçirilir ve püre yapılır. Pirincin üzerine 3 çay bardağı su konur, kısık ateşte pirinçler uzayana kadar pişirilir. Tencereye süt, kavun püresi, haşlanmış pirinç, şeker ve pirinç unu konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kaselele doldurulur. Soğuyunca servise sunulur.