



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI SÜTLAÇ

<https://www.droetker.com.tr>

Sütlacılı karışım:

1 su bardağı kuru kayısı

1 su bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Sütlac

4 su bardağı süt

1 çay bardağı krema

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

5 - 6 adet kuru kayısı

2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş ceviz

Kayısıları 1 su bardağı su ile suyunu çekinceye kadar kaynatın, ocaktan alıp soğutun. Blender ile püre haline getirin.

4 su bardağı sütü ve kremayı tencereye koyup üzerine sütlac poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca üzerine kayısı püresini ve cevizi ekleyin, kısık ateşte 5 dakika daha pişirin.

Ocaktan alıp kaselere paylaşın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Bir tencereye 2,5 su bardağı sütü koyup üzerine çikolatalı sosu ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısık 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Servisten önce sütlacların üzerine hazırladığınız çikolatalı sosu dökün. Kayısıları küp şeklinde kesin ve ceviz ile birlikte tatlıları süsleyin.

