



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ SÜTLÜ TATLI

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

3 su bardağı süt
4 dilim taze kivi
1.5 yemek kaşığı pirinç unu
2 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

Kivileri rondoda püre haline getirin. Derin bir tencerenin içine nişasta, un ve şekeri ekleyip karıştırın. Sütü bu karışımın içine azar azar ekleyin. Tencereyi ocağın üstüne alıp kıvam alana kadar pişirmeye devam edin. Püre haline getirdiğiniz kivileri ilave edin. Karıştırmaya devam edin. Kıvam aldığı an altını kapatın, içine vanilya ve hindistancevizi rendesini ilave ederek karıştırın. Kaselele bölüştürün. Dolapta bir süre dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.