



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOMŞU DUYMASIN

Ayşe Tüter

1 litre süt
1 su bardağı tozşeker
1 paket damla sakızı
3 çorba kaşığı pirinç unu
Yarım kg taze kayısı
1 su bardağı süt
1 su bardağı kayısı nektarı
1 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı nişasta
Süslemek için:
Dövülmüş antepfıstığı veya ceviz

1 litre sütü tencereye koyun. Pirinç ununu ve tozşekeri ilave edin. Karıştırarak, dibi tutmadan pişirin. Ateşten alırken içine damla sakızını atın. Karıştırıp derin bir kaseye boşaltın. Üzerine çekirdekleri çıkarılmış taze kayısıları dizin. Bir tarafta 1 su bardağı sütü, kayısı nektarını, 1 çorba kaşığı tozşekeri ve 1 çorba kaşığı nişastayı karıştırarak koyulaşmaya dek pişirin. Piştikten sonra meyvelerin üzerine dökün. Buzdolabında 1 gece bekletin. Servisten önce üzerini antepfıstığı ya da ceviz ile süsleyin.
