



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ SÜTLAÇ

- 1 Çay bardağı Kuru Meyve
- 1 Çay bardağı Kuru Üzüm
- 2 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası
- 3 Çorba Kaşığı Pirinç
- 6 Su bardağı Süt
- 1.5 Su bardağı Toz Şeker
- 1 Paket Vanilya
- Yarım Çay bardağı Yaban Mersini
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- Süsü İçin:
 - Hindistancevizi
 - Yeşil Fıstık

Kuru üzüm, yaban mersini, ve kuru meyveleri sıcak su ile ıslatıyoruz. Yumuşadıktan sonra yıkayıp süzuyoruz. Pirinci küçük bir tencerede haşlıyoruz. Sütü geniş bir tencereye koyup ocağın üzerine alıyoruz. Şeker ve vanilyayı ekliyoruz. Çırpma teli ile karıştırıyoruz. Süt kaynadıktan sonra kuru meyveleri ekliyoruz. Yumurta sarısı, mısır nişastası ve biraz suyu kaseye döküp karıştırıyoruz. Meyveler biraz piştikten nişastalı karışımı döküyoruz. 1 taşım daha kaynatıp kıvamını aldıktan sonra kaselere paylaşıyoruz. Sütlaçların üzeri pelte tuttuktan sonra hindistan cevizi ve yeşil fıstık ile süsleyip servis ediyoruz.

