



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONATA SÜTLACI

1 ay bardağı piriç
1 adet limon
5 su bardağı su
2 orba kaşığı piriç unu
3/4 su bardağı şeker

Önce piriç tencereye konur. Üzerine 2 su bardağı su konur ve orta ateşte piriç şişene kadar pişirilir. Kalan soğuk su, ince rendelenmiş limon, limon suyu, şeker ve piriç unu iave edilir. İyice karıştırılır ve ateşe konur. Devamlı karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Servis kaselerine konur. Soğuk sunulur.