



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ SÜTLAÇ

Yarım çay bardağı pirinç
3 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı damla sakızı
400 gram kayısı
4-5 portakal

Pirincin üzerine su koyup kısık ateşte pişmeye bırakın, biraz pişince süt ekleyip pişirmeye devam edin. Şeker ve dövülmüş sakızı ilave edip sürekli karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Kâselere paylaşırıp soğumaya bırakın. Kayısları akşamdan suda bekletin, çok az şekerle karıştırıp blendırda püre yapın. Sütlaç kâselerine kayısılı karışımı paylaşırın. Değişik bir sunum olmasını istiyorsanız, kâse yerine içi oyulmuş portakallara ya da taze hurmanın içlerine de konulabilir.