



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR-I SÜTLÜ AŞ

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
Yarım su bardağı su
Narlı sosu için;
3 adet nar
50 gram demirhindi
1 su bardağı toz şeker
1 adet limon suyu
1 adet çubuk tarçın
1 litre su
1 adet limon
1 yemek kaşığı nişasta

Bir sos tenceresine şeker ve limonu alıp biraz karamelize olana kadar eritin. Sonrasında altını kapatıp suyu, demirhindi ve çubuk tarçını ilave edin. 10-15 dk bekledikten sonra narları da ekleyip soğumaya bırakın. Sütlacı için; Sütü ve suyu bir tencerede kaynatın. Güzelce yıkadıktan sonra pirinçleri ilave edin. Bu arada başka bir kasede pirinç unu ve 1 bardak suyu karıştırıp güzelce ezin ve tencereye ekleyin. Pirinçler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Ardından şeker ve vanilyayı ekleyin. İstenilen kıvama ulaşınca ocaktan alıp kaselere doldurun. Üzerine narlı sosu da süzdükten sonra paylaşın. Buzdolabında dinlendirip servis edin.

