



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR PELTELİ SÜTLAÇ

[Sahrap Soysal](#)

4 su bardağı nar suyu
1 su bardağı toz şeker
2 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
6 yemek kaşığı soğuk su
Sütlac için;
6 su bardağı süt
1 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya

Hazırlanışı

Sütlacı yapmak için; süt ve yıkayıp süzdüğünüz pirinci bir tencereye koyun. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak pirinçler yumuşayınca kadar pişirin, kaynamaya başlayınca toz şekeri katıp karıştırın. Vanilya ve nişastayı yarım çay bardağı soğuk suda ezin. Kaynayan süttten bir kepçe kadar alıp karışıma ilave ederek ılık hale getirin. Ilık hale gelmiş nişastayı sütlacı karıştırarak tencereye aktarın. Sütlacı kısık ateşte, sık sık karıştırarak 30 - 35 dakika daha pişirip ocaktan alın.

Sütlacı cam kaselelere ya da kup bardaklarına paylaşırın. Üzerine nar peltesi koyacağınız için sütlacın soğumasını beklemeniz gerekir.

Nar peltisini yapmak için; nar suyunu orta boy bir tencereye koyun. Toz şekeri de tencereye ekleyin. Nişastayı bir kasedeki soğuk suyun içinde çatala ezip tencereye aktarın. Tel çirpici yardımıyla karıştırın ve kısık ısı ateşin üzerine oturtun.

Tel çirpiciyle sürekli karıştırarak kaynayıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 1 dakika sonra ocaktan alın. Pelteyi soğuyan sütlacın üzerine paylaştırıp buzdolabında beklettikten sonra servise sunun.