



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAZLAÇ

(nazlı aş)

1/3 kilo taze veya kırık pirinç

1/2 kilo toz şekeri

1+1/4 litre su

200 gram dövülmüş ceviz içi veya badem içi ya da fındık içi

Pirinç, darı ve taşları iyice temizlendikten sonra bol suda yıkanır ve bir gece önceden 1+1/4 litre suya konur.

Ertesi gün pirinç bir gece önceki suyuyla tencereye konur ve lapalaşınca kadar kaynatılır.

Pirincin sulu bir lapa olması gerekmektedir. Eğer koyulaşmışsa biraz sıcak su katılır ve sulandırılır. Sonra içine şeker dökülür ve karıştırılır. Şeker eriyip de lapayla iyice karışınca tencere ateşten indirilir, tabaklara boşaltılır ve orada soğumaya bırakılır.

Servis yapmadan önce tabaklara zevke göre dövülmüş ceviz içi, badem içi veya fındık içi serpilir ve servis yapılır.

Not: Nazlaç'ı sütle pişirecek olanlar pirinci bir gece suda ıslattıktan sonra suyunu süzer ve 1+1/4 litre sütle lapa oluncaya kadar pişirirler.
