



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAZLI AŞ

Tuğrul Şavkay

450 gr. pirinç (ayıklanmış), (2 su bardağı)

500 ml. su (2 su bardağı)

250 gr. tozşeker (1 su bardağı)

90 gr. badem ya da ceviz içi (çekilmiş)

Pirinci havanda bulgur gibi oluncaya kadar dövün.

Suyu tencerede kaynatıp, pirinçlerin bir bölümünü içine salın ve ateşi kısın. Karışım koyulaşmaya başlayınca kalan pirinçleri de katarak pişirmeyi sürdürün. Ateşten almaya yakın şekerini ekleyip, karıştırın. Birkaç dakika daha kaynatarak ateşten alın.

Pişen nazlı aşı kâselere ya da sahanlara boşaltıp, üzerine çekilmiş badem ya da ceviz serpererek servis yapın.

