



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTEKİZ SÜTLACI

- 2 litre süt
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çay bardağı file fındık
- 3 portakal kabuğunun rendesi
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı antepfıstığı
- 2 su bardağ şeker

Pirinci ayıklayıp, yıkadıktan sonra 15 dakika kaynatın. Başka bir tencerede sütü kaynatıp, şekeri ilave ederek karıştırın.

Haşlanmış pirinç, file fındık, portakal kabuğu rendesi, vanilya ve yeşil fıstığı ekleyerek kaynatın. Nişastayı suyla eritip, kaynamakta olan sütü koyulaştırmak için karıştırarak ilave edin. Karışımı 10 dakika kaynatarak kaselere boşaltın.

Üzerlerine rende portakal kabuğu ve tarçın serperek servis yapın.

