



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI SÜTLAÇ

- 2 çay bardağı pirinç
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1,5 su bardağı şeker
- 1,5 çay kaşığı damla sakızı
- 400 gram kayısı
- 1 çorba kaşığı şeker

Pirinci kısık ateşte haşlayın. Pirinçler yumuşayınca üzerine sütü ekleyip pişirmeye devam edin. Daha sonra üzerine şeker, dövülmüş damla sakızı ekleyin. Sürekli karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Kâselere paylaşırıp soğumaya bırakın. Şimdi kayısı zamanı; üzerine güzel bir kayısı sosu yaparsanız sütlacınız daha çok beğenilir. Kayısların çekirdeklerini çıkarıp irice doğrayın. Çok az şekerle pişirip sütlacın üzerine gezdirin. Soğuyunca misafirlerinize sunun.