



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARAY SÜTLAÇ (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

Bütün malzemeler tarçın hariç sütlactaki gibidir.

6 tane konserve şeftali dilimi (Yarımları)

1 bardak konserve şeftali suyu

1/2 bardak şeker

1 yemek kaşığı limon suyu

1 bardak kremşanti

1/2 bardak dövülmüş, kabuğu çıkarılmış badem veya 1/4 bardak ufalanmış antepfıstığı

Hazır şeftali yarımlarını bir bardak kendi konserve suyunda yarım bardak su ve limon suyu ekleyip tüm suyu çekilene kadar pişirin. Çok yumuşak ve tatlı şeftaliler elde edin. Soğutun ve dolapta bekleyip koyulaşmış sütlac tabaklarının üstüne bir yarım şeftaliyi yavaşça yerleştirin. Şeftali dilimlerinin üzerine iki tatlı kaşığı kremşanti ve onun üstüne de bir tatlı kaşığı dövülmüş badem veya bir tutam antepfıstığı koyun.