



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ SOSLU SÜTLAÇ

1 buçuk su bardağı pirinç (haşlanacak),  
3 su bardağı süt,  
1/3 su bardağı bal,  
1 çay kaşığı vanilya,  
1 çorba kaşığı margarin,  
1 tutam tuz.  
Şeftali sosu için:  
1/3 su bardağı kahverengi şeker,  
3-4 adet şeftali,  
2 çay kaşığı mısır nişastası,  
1 tutam tuz,  
yarım çay kaşığı tarçın,  
1 çorba kaşığı margarin,  
6 çorba kaşığı kavrulmuş ve kıyılmış badem

Haşlanıp süzölmüş pirinci, sütü, balı ve tuzu bir tencerede karıştırın. Orta ısıllı ateş üzerinde koyulaşana dek pişirin.

Tencereyi ateşin üzerinden alın. Margarini ve vanilyayı ekleyip, karıştırın. Kaselere doldurun. Şeftalili sos için, dilimlediğiniz şeftalilerin üzerine kahverengi şekeri serpin.

Yarım saat bekletin. Mısır nişastasını, tuzu ve tarçını bir tencereye aktarın. Şeftalileri bıraktığı suyla birlikte tencereye aktarın ve ocağa koyun. Ateşi kısın ve 2-3 dakika kaynatın.

Ateşten alın. Margarini ekleyin. Soğuduktan sonra kaselere aktardığınız pudingin üzerine pay edin. Bademle süsleyip servis yapın.