



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEHİRİYELİ SÜTLAÇ

1 litre süt  
1 su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
Yarım su bardağı tel şehriye  
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu  
1 tatlı kaşığı tarçın

Sütü bir tencereye alıp üzerine toz şeker ve kuru üzümü ilave edin. Ocağa oturtup karıştırarak bir taşım kaynatın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada dolmalık fıstık ve şehriyeyi sürekli karıştırarak kavurun, sütlü karışıma ekleyin. Portakal kabuğunu ilave edin. Ara sıra karıştırarak, şehriyeler yumuşayana kadar pişirin. Kaplara bölüştürün, üzerine tarçın serpererek servis yapın.