



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SULTAN AZİZ TATLISI

1 kahve fincanı piriç unu
1 kahve fincanı mısır unu
1 kahve fincanı hindistancevizi
5 su bardağı süt
2 kahve fincanı toz şeker
1 kahve fincanı kuru üzüm
1 tutam tuz
Kahve fincan dövülmüş ceviz
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
2 yemek kaşığı margarin

Süt, şeker, piriç unu ve nişastayı karıştırıp pişirin. Karışım koyulaşınca içine hindistancevizi, kuru üzüm, portakal kabuğu rendesi margarini ve bademleri ekleyin. Birkaç dakika sonra ateşten alıp, kâselere boşaltın.