



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT LAPASI

240 gram pirinci yıkayıp temizleyiniz. Yeteri kadar su ve nohut kadar tuz ile tencereye koyup ateşe vurunuz. Bol ve kırılmamış pirinç, lapa kıvamına gelinceye dek pişince 1,280 kilogram halis sütü yavaş yavaş boşaltıp karıştırarak orta ateşte kaynamaya bırakınız. Sulu lapa gibi koyulaşınca ve helme dökünce ateşten indirerek tabaklara bölüştürülmelidir.

Not: Bu süt lapası sıcak olarak da, soğuk olarak da yenebilir. Eğer içine şeker koymayı düşünüyorsanız bu kez tuz koymaktan vazgeçmelidir.